

**EFOP-3.5.1-16-2017-00001 „Duális és kooperatív  
felsőoktatási képzések, felsőoktatási szakképzési és  
szakirányú továbbképzések fejlesztése”**

# **VENDÉGLÁTÁS ÉS GASZTRONÓMIA JEGYZET**

**Készítette: Szakály Orsolya**

**EFOP-3.5.1-16-2017-00001 „Duális és  
kooperatív felsőoktatási képzések,  
felsőoktatási szakképzési és szakirányú  
továbbképzések fejlesztése”**

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

# VENDÉGLÁTÁS ÉS GASZTRONÓMIA

© Szakály Orsolya

ISBN 978-963-503-801-5

Kiadó: Budapesti Corvinus Egyetem  
Budapest, 2020

Felelős kiadó: Lánczi András

Olvasószerkesztő: Székely Krisztina

Készült a Budapesti Corvinus Egyetem digitális nyomdájában 2020-ban

Nyomdavezető: Dobozi Erika

## Tartalomjegyzék

Előszó .....	5
I. A gasztronómia szerepe a turizmusban és a szabadidős tevékenységekben .....	6
1. A gasztroturizmus fogalmi áttekintés .....	6
2. A konyhaművészetet meghatározó mérföldkövek .....	8
3. A magyar gasztronómiát meghatározó események .....	10
4. A gasztronómiai kínálat .....	12
5. A gasztronómiai kereslet .....	15
6. A gasztroforradalom és trendek .....	19
7. A gasztronómia, mint kiegészítő turisztikai termék .....	21
8. A Magyar Turisztikai Ügynökség elköteleződése a gasztroturizmus iránt .....	22
II. Éttermi vendéglátás .....	25
1. Gasztronómia és vendéglátás kapcsolata .....	25
2. Vendéglátóegységek csoportosítása .....	27
3. A vendéglátás folyamatai .....	31
4. A vendéglátó gazdálkodás kategóriái .....	34
5. A vendéglátás jogszabályi környezete .....	37
6. Élelmiszeripari minőségirányítási rendszerek .....	38
7. A vendéglátás személyi és tárgyi erőforrásai .....	40
8. Értékesítés a vendéglátásban .....	41
9. Marketingsajátosságok a vendéglátásban – esettanulmány .....	43
10. Fenntarthatóság a vendéglátásban – esettanulmány .....	46
III. Rendezvény-vendéglátás .....	50
1. A rendezvény-vendéglátás sajátosságai .....	50
2. Protokolláris vendéglátás .....	53
3. Speciális ételkészítési technológiák és eszközök a catering tevékenységben .....	55
Az alapanyagok előkészítés .....	55
Speciális ételkészítési technológiák .....	56
4. A menü összeállításának sajátosságai .....	58
5. Árajánlat elemei és szerződéses feltételek .....	62
6. A kitelepült rendezvényekkel kapcsolatos feladatok .....	65
7. HACCP szempontok a vendéglátás és catering szolgáltatásban .....	66
Irodalomjegyzék .....	69
Mellékletek: .....	75

## Ábrajegyzék

1. ábra: a desztináció gasztronómiáját befolyásoló elemek .....	10
2. ábra: A gasztroturisztikai termékek és a turizmus tárgyi feltételeinek kapcsolata.....	14
3. ábra: A szükségletek hierarchiája és turisztikai kapcsolatai .....	15
4. ábra: Az érdeklődés intenzitásától függő utazási motiváció .....	17
5. ábra: A gasztronómiai fogyasztó motivációja az emberi szükségletek hierarchia rendszerében.....	18
6. ábra: Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban.....	39
7. ábra: Az #anyukammonda legutóbbi bejegyzései 2019 októberében .....	45
8. ábra: Almamírág étterem.....	48
9. ábra: A rendezvény típusok kategorizálása .....	50
10. ábra: Ételnínálat.....	61

## Táblajegyzék

1. táblázat: Nemzetközi gasztronómiai trendek alakulása 2009–2018 között .....	21
2. táblázat: Nemzeti Fejlesztés 2030 – Országos Fejlesztési és Területfejlesztési Koncepció célkitűzései .....	23
3. táblázat: TEÁOR számok a vendéglátás tekintetében.....	30
4. táblázat: A hűtőtárolás három kategóriája a szennyezettség szempont alapján .....	33
5. táblázat: Fenntarthatóság területei.....	47
6. táblázat: Az alapanyagok elkülönített előkészítésének csoportosítása .....	56
7. táblázat: A HACCP hét alapeleme .....	67

## Mellékletjegyzék

1. melléklet: A vendéglátóhelyek felosztása típusuk szerint.....	76
2. melléklet: A vendéglátásra vonatkozó jogszabályok .....	77
3. melléklet: A catering szolgáltatás során alkalmazandó speciális eszközök és berendezések .....	78
4. melléklet: A marha húsrészei .....	79
5. melléklet: A sertés húsrészei .....	80

## Előszó

A gasztronómia az alap fizikai szükséglet kielégítésén túl önálló turisztikai terméként is fontos szerepet tölt be a turizmus iparában, elmondható, hogy kettős szerepe van, mivel kiegészítő terméke lehet más turisztikai termékeknek is (hivatás-, kulturális, falusi és városi turizmus). A gasztronómiai kultúra élesen tükrözi egy ország kulturális fejlettségét is. A gasztroforradalom, a fine dining és a haute cuisine megjelenése megreformálta a hazai gasztronómiai trendeket, így a kínálati oldal nyújtotta lehetőségek is átalakultak. A desztinációspecifikus konyhák egyedi élményként jelentkezhetnek, visszatérnek a régen használt magyar alapanyagok és receptúrák, így egyes desztinációk a termékfejlesztési stratégiák középpontjába kerülnek, mint például tematikus túraútvonalak.

A vendéglátás és gasztronómia nevű tantárgyhoz készült a vendéglátás és gasztronómia című jegyzet, amelynek célja, hogy a hallgatók számára átfogó képet alkosson a területről.

A jegyzet szerkezetileg három egységre osztható:

- a gasztronómia szerepe a turizmusban és a szabadidős tevékenységekben – amely fejezetben betekintést kap az olvasó a gasztronómiát meghatározó mérföldkövekbe, a gasztronómiai kínálatot és keresletet követően a trendek alakulásába.
- az éttermi vendéglátás – az olvasó megtanulja a vendéglátóegységek szegmentációit, a vendéglátás folyamatait és gazdasági sajátosságait az értékesítéssel együtt, valamint a minőségirányítási rendszerek fontosságát a területen.
- rendezvény vendéglátás – a fejezetben bemutatásra került a protokoll ismeretének fontossága, a speciális ételkészítési technológiák, ismeretek, amelyekkel megkönnyíthető a szakma feladata. Továbbá megismerhető a menükészítés sajátosságai és a kitelepülés során fontos feladatok a HACCP szempontokon túl.

Jelen jegyzet az egyetemi képzésben résztvevő hallgatók elméleti tudásának bővítésére irányul, amely tudás elmélyítésére a szemináriumi órák keretében kidolgozott gyakorlati feladatok megvalósítása szolgál. A jegyzetben bemutatásra kerülnek esettanulmányok, amelyek a már megszerzett tudásra építenek, és specifikálják azt az adott területen. Ennek elősegítésének érdekében az egyes fejezetekben gyakorlati feladatok leírásai is megtalálhatóak. Bízom benne, hogy a jegyzetben olvasottak a hallgatók számára ösztönzőleg fog hatni a gasztroturizmus és vendéglátóipar megismerésében és azok iránti elköteleződésében.

# **I. A gasztronómia szerepe a turizmusban és a szabadidős tevékenységekben**

## **1. A gasztroturizmus fogalmi áttekintés**

A gasztronómia görög eredetű szó, amely két részből áll: gasztro vagyis gyomor és -nómia, amely tudományt jelent, így szó szerinti fordításban gyomortudománynak nevezhetjük. Brillant-Savarin is ebből indult ki, amikor elsőként megfogalmazta a gasztronómia definícióját „Az ízlés filozófiája” című könyvében, amelyet 1825-ben adott ki. A következő megállapításra jutott a gasztronómia meghatározásánál: a gasztronómia rendszeres ismerete mindannak, ami az ember táplálkozására vonatkozik, célja az ember életének a lehető legjobb táplálék által a lehető legtovább való fenntartása. Továbbá a gasztronómia egy olyan tudomány, amelynek a táplálkozás az alapja, hogy létszükségletet elégítsen ki úgy, hogy az ételeket, a kultúrát és a különböző tudományágakat (fizika, biológia, kémia) ötvözik élvezetnyújtás céljából. A definíciók megismerése során érezhető, hogy a tudósok is ebből a meghatározásból indultak ki, mindazonáltal elengedhetetlen a gasztronómiára úgy tekinteni, mint kulturális turisztikai attrakcióra a turisztikai iparág szemléletének oldaláról.

Többek között Michalkó (2012) is, aki a gasztronómiát az ember alkotta vonzerőként értelmezi, amely a fogyasztónak okozott mindennapi örömet kiegészíti a fogyasztás során átélt különleges ízvilág és környezet együttes hatása során megvalósuló extra élménnyel, mint például egy híres vendéglátóipari létesítmény felkeresése, vagy egy kevésbé ismert nemzeti konyha ételének kipróbálása.

Tehát a gasztronómia fogalmát már a 19. század közepén meghatározták, ellentétben a gasztronómiai turizmus fogalmával, amelynek még ma sincs egy kutatók által széleskörben elfogadott definíciója. A gasztronómiai turizmust már többen igyekeztek megfogalmazni és a legátfogóbb meghatározásnak Hall–Sharples (2003) definíciója tekinthető, amely a World Tourism Organization (továbbiakban UNWTO) (2012) meghatározásával kiegészítve a következő: **a gasztroturizmus tapasztalati utazás egy gasztronómiai régióba, amely magába foglalja az elsődleges termelők, a gasztronómiai fesztiválok, a termelői vásárok, főzőbemutatók látogatását, valamint minőségi ételek megkóstolását és minden egyéb tevékenységet, amely a gasztronómiával áll kapcsolatban. Ezen túl tanulási folyamat a különböző kultúrákról, amelyek magukba foglalják a kísérletezést a tudás megszerzése vagy megértése céljából a kulináris specialitások előállításától a fogyasztásig.**

Összességében a gasztronómiai turizmus olyan turisztikai célú utazást jelent, amely során a turista célja, hogy megismerje a desztinációra jellemző ételeket és italokat oly módon, hogy maradandó, emlékezetes, gasztronómiai élményt jelentsen számára (Kivel–Crotts 2005, Kiss et al. 2017, Sziva et al. 2017b).

Amennyiben a turisztikai termék oldaláról vizsgáljuk a definíciókat, elmondható, hogy a gasztronómiai turizmus kiemelkedő szegmensét képezi a turizmusnak (Gordin–Trabskaya 2013). Desztináció-fejlesztés szempontjából a gasztronómia a turisztikai élmény egyik kulcsfontosságú eleme (UNWTO 2012). Ennek alapján a kultúra és az emlékezetes élmény kontextusa fontos szempontot jelent egy adott desztinációban, amennyiben gasztronómiai turizmus jelenlétéről van szó. Ebből kiindulva, a gasztronómiai turizmus a következőképpen fogalmazható meg: a gasztronómia az utazás elsődleges motivációja, amely során a turista céltudatosan szeretne megismerkedni egy desztináció ételeivel, alapanyagaival, vagy egy séf munkájával, tudományos értelemben a főzés és a minőségi ételekkel történő táplálkozás művészetét jelenti (Kivela–Crotts 2006; Hall et al. 2003). Kivela–Crotts (2006) tanulmánya alapján az élelmiszerre a helyi kultúra elemeként tekintünk, ugyanis az adott desztináció kulináris történelmét a helyi közösség szokásai és hagyományai határozzák meg. A helyiek ételeik elkészítése során érzékszervek által is megtapasztalhatóvá, befogadhatóvá, kézzelfoghatóvá teszik közösségük kultúráját. Így a tradicionális konyha, mint turisztikai termék, illetve utazási motiváció jelenik meg.

A magyarországi szakirodalomban a Magyar Turisztikai Ügynökség (továbbiakban MTÜ) (2018) által megfogalmazott definíció tükrözi leginkább a gasztronómiai turizmus nemzetközi meghatározását: „A gasztronómiai turizmus olyan turisztikai termék, melynek során a látogató fő motivációja a felkeresett célterületre jellemző ételek és italok megízlelése, a nemzeti és tájjellegű konyha kipróbálása, a desztináció vendéglátási tradícióival való megismerkedés, de megjelenhet az igény a gasztronómiai különlegességek elkészítési módjának elsajátítása iránt is. Motivációt jelenthet továbbá egy-egy híres vendéglátóipari létesítmény – étterem, műhely, gyár – felkeresése vagy speciális ételekhez, italokhoz kötődő fesztiválok, versenyek meglátogatása.” Az MTÜ (2018) is kiemeli a gasztronómiai turizmus növekvő szerepét a nemzetközi- és hazai piacon egyaránt, ahol kiemelkedő fejlődés mutatkozik a borturizmus területén (borfesztiválok, szüreti rendezvények).

## 2. A konyhaművészetet meghatározó mérföldkövek

Egy nemzet étkezési kultúráját több tényező is befolyásolja úgy, mint az adott nemzet kialakult szokásai, a geográfiai elhelyezkedése, a terület éghajlata, valamint az adott népet ért történelmi és vallási hatások. Ebben az alfejezetben a gasztronómiát meghatározó történelmi hatásokat ismerjük meg.

**Őskor** – A mai ember számára elképzelhetetlen módon, az ősember döghúst és rovarokat fogyasztott – nyersen. Így az első és legmeghatározóbb mérföldkő a gasztronómiában a tűz felfedezése, amelyet megelőzően a nyers fogyasztás, a gyűjtögetés volt a jellemző. Fűszerként alkalmazták a sót, mézet, hamut és gyógynövényeket. Ebben a korban történt a vadon élő állatok házasítása, ezt követően pedig az állattenyésztést és a kezdetleges növénytermesztést is kialakították. Érdekességként szolgál, hogy már az ősember is ismerte a savanyítás folyamatát, és erjesztés során a sör és a bor készítését is (Tusor 1998).

**Ókor** – Ázsiából terjedt át Európába a gabonatermesztés (rizs, árpa, búza) tudománya. Indiában ekkor már ismerték az öntözési technikát is. A vendégszeretet kiemelkedően fontos értéket képviselt, jellemzően a Mediterránium egész térségében. A vendégszeretet érdekében rengeteg pénzt költöttek a napi étkezésekre, így Cato törvényben szabályozta a vendégek számát és az étkezések költségét is. Az ókori görögök és rómaiak úttörők voltak a változatos fűszerek (ánizs, szezámmag, köménymag, kapor, koriander) alkalmazásában, művészetként tisztelték a szakácsmesterséget, továbbá kedvelték a gyümölcsöket és a zöldségeket, sokféle salátát fogyasztottak, amelyről a homéroszi eposzokban is olvashatunk. A kor érdekessége, hogy Hippokratész írt elsőként a diétáról, mint a helyes étrendről, amely az egészség megőrzéséről szól (Bujdosó et al. 2012).

**Középkor** – Európában az ókor konyhaművészete, a hedonista élvezetek egészen a reneszánsz korig feledésbe merültek. A háborúskodás következtében jellemző volt az alultápláltság, valamint a gyenge minőségű alapanyagok, a legfontosabb fogássá a leves vált. A reneszánsz kor beköszöntével az európai gasztronómia újjászületett. Már nem volt elég, ha az étel csak tápláló és ízletes volt, hanem annak gusztusosan is kellett kinéznie, különlegesen kellett tálalni. Amerika felfedezését tekinthetjük a következő mérföldkönek a konyhaművészetben, amikor Európába érkezett a burgonya, a kukorica, a bab, a borsó, a paradicsom és a paprika, amelyek a mai táplálkozásunknak is kulcsfontosságú elemei (Bujdosó et al. 2012). Elmondható, hogy szinte minden európai nemzet, azokon belül a régiók konyhái óriási fejlődésen mentek keresztül és jelentősen gazdagodott a XX. századra, így a XVIII-XIX. században és a XX. század elején az alábbi események sorolhatók fel:

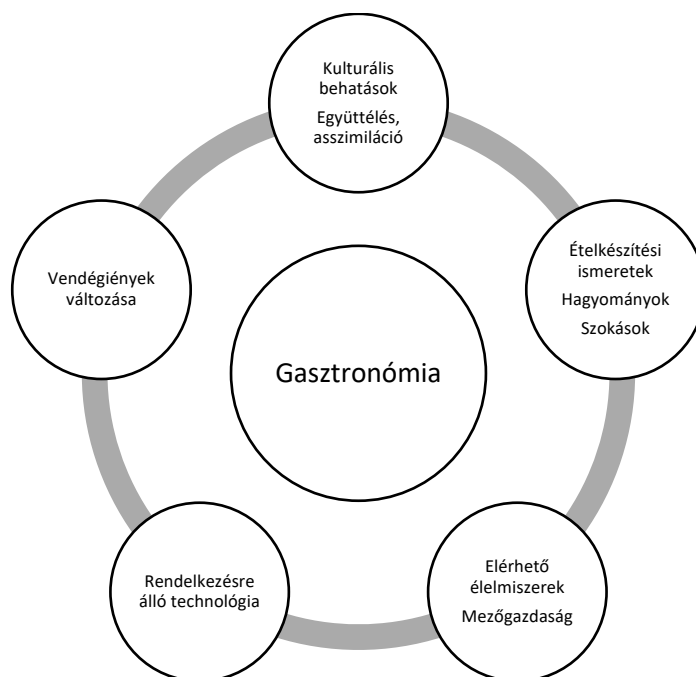


- kávéházi kultúra kialakulása (véletlen folytán, 1683-ban visszaverték az oszmán sereget Bécsből és óriási mennyiségű pörkölt kávé maradt utánuk, aminek a felhasználása céljából létrejöttek az első kávéházak; a kávéháznak kulturális jelentősége is igen nagy) (Barna 2016);
- a napoleoni háborúk alatt Franciaországban kialakult a bisztró;
- a kakaó, az abból készült csokoládés, valamint a cukor egyre kifinomultabb felhasználásának (részben az ipari forradalomnak is köszönhető) Európa szerte egyidejűleg fellendült a cukrászat;
- az üveggyártás fejlődésének köszönhetően (immár nem robbannak fel a palackok) elterjedt a pezsgő;
- a bornak kihívójává válik a sör (Dreher Antal alsóerejesztésű technológiájának köszönhetően megjelent az egyidejűleg nagy mennyiségben, biztonságos és jó minőségben előállítható lager);
- az Egyesült Államokban megjelentek az első food-truck-ok.

**Jelen** – A II. világháború változó gazdasági, társadalmi, kulturális és politikai körülményei módosították az ételek árát, minőségét, és nagymértékben a választékot is. Az ipari forradalom hatásának köszönhetően előtérbe került a tömegtermelés által előállított konzerv és egyéb tartósított élelmiszerek fogyasztása. A globalizáció nyomán a fast food éttermek terjedtek el, még az 50-es években ünnepi ételnek számított a csirke, addig a 80-as években mindennapossá vált, mivel a beszerzése is egyszerűbb lett (a szabadtartású csirkéket felváltották a tömegtartású, tápszerezett csirkék). A globalizációnak köszönhetően jellemző volt az elmúlt időszakra a McDonaldizáció jelenség, amely során a helyi konyha homogenizálódott és egy „globális konyhát” eredményezett, ezáltal veszélyt jelentve egy adott desztináció gasztronómiai identitására (Mak et al. 2012). A globalizáció szempontjából érdemes elemezni az úgynevezett street food jelenséget, amelyre jellemző, hogy könnyen hozzá lehet jutni, a vásárlás és a fogyasztás is az utcán történik, például hamburger, lángos (Kiss et al. 2017). Mindezek ahhoz vezettek, hogy 1986-ban Olaszországban megalakult a slow food mozgalom, ahol a tagok az élelmiszerek szabványosítása ellen küzdenek, és a szezonális és a helyi termékek fogyasztását helyezik előtérbe. Jelenkor jellegzetességeként említhetjük továbbá a slow fast food éttermek megjelenését, ahol a gyorséttermi ételek a legjobb minőségű alapanyagokból, új technológiák alkalmazásával készülnek el (Bujdosó et al. 2012).

Tehát a történelmi mérföldkövek ismeretével meghatározható egy terület vagy népcsoport gasztronómiáját alkotó elemek összessége (*1. ábra*), amelyek:

- a kulturális behatások, együttélés, asszimiláció hatásai;
- az ételkészítési ismeretek, hagyományok, szokások;
- az elérhető élelmiszerek, a mezőgazdaság hatása;
- a rendelkezésre álló technológia és a technológiai fejlődés hatásai;
- a vendéghiények változása.



1. ábra: a desztináció gasztronómiáját befolyásoló elemek  
Forrás: saját szerkesztés

### 3. A magyar gasztronómiát meghatározó események

„A magyar nép életében egy-egy ünnep mindig is alkalom volt az evésre, ivásra. Áldomást isznak, ha gyermek születik, lagzikban, disznótorban, szüretkor, de még a halotti toron is.”

Tusor (1998)

A gasztronómia mindig is kiemelkedő szerepet játszott Magyarországon, tekintettel a történelmi tényre, hogy az elmúlt évszázadok során a Kárpát-medencében több nemzetiség különböző kultúrájának hosszútávú együttélése és integrációja folytán egyedülálló konyha alakulhatott ki, valamint a régió kiemelkedő földrajzi fekvésének és éghajlati viszonyainak hatása kedvezően hat a mezőgazdaság számára (WTO 2014). Így a magyar gasztronómiát is

befolyásolták a különböző korszakok jellemzői, a történelmi események, amelyekre építkezve alakult ki és vált ismerté a ma is ismert magyar gasztronómia (Máté–Szabó 2011). Kezdetben az ősmagyarok az uráli őshazában halászatból, vadászatból és gyűjtögetésből éltek meg. Ismerték a nyárson sütés, az aszalás, a szárítás és a füstölés módszerét. Ezen módszerek sokat segítettek a honfoglaló magyarok hadi vállalkozásait, mivel megtanulták a tejpor és a szárított hús készítését, így bőrsákjaikban például több liter tejnek megfelelő alapanyagot tudtak szállítani. A vándorlás alatt több népcsoporttal is találkoztak és éltek együtt, így tanulták meg a törököktől, tatároktól a szőlőművelést és a sörfőzést. A Kárpát-medencében élőkől pedig a bab, a rozs és a hajdina termesztését (Bujdosó et al. 2012). További fontos események:

- italmérés jogának alakulása: írásos bizonyítékok támasztják alá, hogy már István király idejében is működtek kocsmák, amelyek jövedelmezősége miatt az állam megvonta az italmérés jogát egyházi személyektől;
- az első írott emlék a vendéglátásról: az esztergomi Kopasz Péter fogadója 1279-ből;
- monostorok szerepe: egyrészt a sószállítás jogával rendelkeztek (Maros völgyében a bencés rend), másrészt a zarándokok részére vendégházat és vendéglátást biztosítottak. Továbbá a szerzetesek fontos szerepet játszottak a gyógy- és fűszernövények felfedezésében és termesztésében (Antalfy 2017).

A magyar gasztronómia fénykorát Mátyás király uralkodásának ideje alatt élte. Második felesége, az itáliai származású Aragóniai Beatrix királynő magával hozta a reneszánsz konyhaművészetet is. Ekkor importáltak először délgyümölcsöket, sajtfélétet, egzotikus fűszereket (gyömbér, fahéj), valamint a vörös- és fokhagyma megismerése is erre az időpontra tehető (Pajorin 2011). Ezt az időszakot követően visszaesés figyelhető meg a magyar gasztronómia fejlődésében. A 16. századot két új ital, az égetettbor és a kávé megjelenése tette érdekessé. A 17. században a kor alapélelmiszereit a hús, a kenyér és a bor jelentették. Amerika felfedezése a magyar gasztronómiát is befolyásolta, szintén ebben a században kezdték el a paprika, a paradicsom és a burgonya termesztését. A tea és a csokoládé, mint élvezeti cikkek már ebben az időszakban megjelentek.

A 19. századi utazók készítettek a magyar gasztronómiáról részletesebb leírást, akik műveikben a paprikás csirkét és a gulyást ajánlották. Idősebb Marchal Józsefnek köszönhetjük a nemzetközi konyhakultúrák megjelenését Magyarországon, aki III. Napóleon konyhájában tanult, így ő vezette be a francia gasztrokultúra elemeit a magyar gasztronómiába. A 19. század első felében az életszínvonal emelkedésének köszönhetően a táplálkozási lehetőségek is javultak; az ipari forradalom következtében az élelmiszerek előállításának megreformálására volt szükség, úgymint a mezőgazdaság gépesítésére, az élelmiszer- és tartósipar fejlesztésének

fokozására. Az ipari forradalmat követően az élelmiszerek minősége és tápértéke is csökkent (Szakály 2019). Emellett a globalizáció hatott negatívan a gasztrókultúrára, amelynek hatására megjelentek a gyorséttermek, ezáltal veszélyeztetve egy desztináció gasztronómiai identitásának megőrzését (Mak et al. 2012). A különböző népcsoportokkal való tartós együttélés is hatással volt a magyar gasztronómiára, amely során a fúziós konyha alakulhatott ki. A fúziós konyha, mint kifejezés újszerű, azonban a jelentése több évszázados tartalommal bír, ilyen például az Osztrák-Magyar Monarchia idején kialakult gasztronómiai változások. Jelenleg a magyar gasztrókultúrát a hazánkat is elért gasztroforradalom alakítja, amely az elmúlt évtizedben Budapest gasztronómiai kínálatát alakította át, és most terjed a vidéki desztinációban.

### **A Gundel gasztronómia**

A Városliget szívében 1910-ben alapította éttermét Gundel Károly, aki a magyar konyha eszenciáját megtartva ötvözte a magyar gasztronómiát más nemzetek étkezési kultúrájával, ezáltal emelte új szintre azt. Munkásságának köszönhetően a Gundel étterem 1939-ben a New York Times-ban is szerepelt, így Magyarország felkerült a világ gasztronómiai térképére. Fogásait előszeretettel nevezte el ismert vendégeiről, például Jókai Mórról a Jókai bablevest, de az ő nevéhez fűződik a palóclevés, a hortobágyi palacsinta, a somlói galuska, és még számos más fogás, amelyek többsége a Gundel nevet is megkapta, úgymint a Gundel palacsinta. Gundel Károly gasztronómiai történelmet írt életével. (Gundel.hu)

Feladat: Kérem, mutasson be a Gundel étterem munkásságához hasonló neves magyar vendéglátóhelyet!

## **4. A gasztronómiai kínálat**

„A gasztronómiának kettős szerepe van az idegenforgalmi iparágban. Az egyik, amikor a szabadidő eltöltése következtében helyben, a lakhelyen történik a fogyasztás, a másik formája utazással jár, tehát az állandó lakhely megváltoztatása következik be. Mindkét esetben a gasztronómia vonzerőként jelenik meg, amely a fogyasztót arra ösztönzi, hogy az adott helyre

látogasson, hogy szükségletét kielégítse, ezáltal alkalmas a kereslet iránti érdeklődés kiváltására” (Szakály 2019:67).

Az alap-infrastruktúra elemei – a közlekedés (szilárd burkolatok, vasúthálózat, repülőtér), a közmű (vezetékes víz, villamos energia, csatornahálózat), a kommunikáció (telefonhálózat, internet kapcsolat) – az életminőség fontos tényezői, meglétük a turizmus fejlesztésének alapfeltétele egy adott célterületen. A turizmus tárgyi feltételének elemei egymásra épülnek (2. ábra). A rendszer középpontjában a vonzerő áll, amely értékesítése lehetetlen az alap-infrastruktúra megléte nélkül, amelyre épül a turisztikai infrastruktúra, amely kiváltja a szuprastruktúrát.

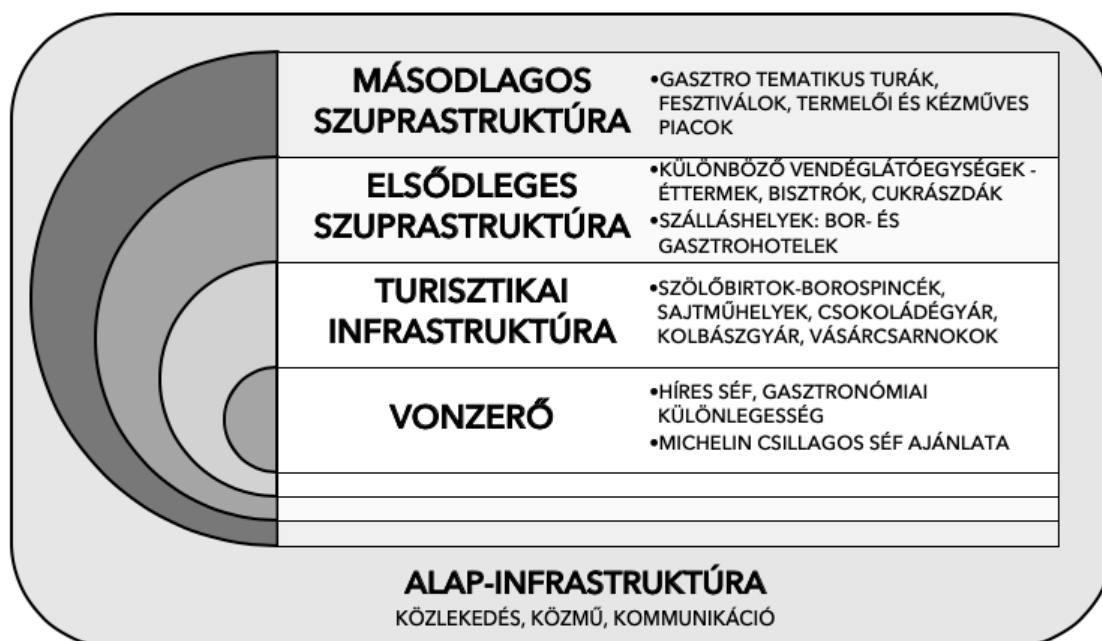
A turisztikai vonzerő jelenti az olyan kínálati tényezőket, amelyek önálló turisztikai termékként is megállják a helyüket. A gasztroturizmusban ilyen lehet egy gasztronómiai különlegesség, amely csak az adott településen kóstolható meg, például egy borkülönlegesség.

A turisztikai infrastruktúra azokat a létesítményeket jelenti, amely segít a vonzerő feltárásában, a gasztroturizmus esetében például szőlőbirtok vagy borospince. Azonban amikor egy Michelin csillagos étteremről beszélünk, mint vonzerőről, nem tudjuk különválasztani egymástól a vonzerőt és a turisztikai infrastruktúrát. Ebben az esetben az étterem (maga a létesítmény) statikus turisztikai infrastruktúraként jelenik meg (a vonzerő értékesítése az étteremben történik). Dinamikus turisztikai infrastruktúráról pedig közlekedési eszközök esetében beszélünk. A vonzerő az étterem, amely egy hajón található, amely nem szállítási eszközként is funkcionál.

Az elsődleges turisztikai szuprastruktúra egyik elemét képezi a vendéglátás és a szállás. A turizmuselméletben gasztroturizmus azért specifikus, mert sok esetben magát a vonzerőt jelenti. „A vendéglátóegységek eltérő fajtáit különböztetjük meg jellegüktől függően, amelyek a helyi lakosok és a turisták igényeit egyaránt kielégítik, így közösségteremtő funkcióval rendelkeznek, amely nagyban befolyásolja az utazók véleményét az adott desztinációról” (Michalkó 2012 in. Szakály 2019). Ilyen például Budapest bármely Michelin csillagos étterme vagy az encsi Anyukám mondta nevű étterem, amely esetekben a vendéglátóegység hírneve vonzza a fogyasztót.

A másodlagos szuprastruktúra azon szolgáltatások és termékek összességét jelenti, amelyek a kiskereskedelemben is megjelennek, ilyen például a termelői és kézműves piacokon beszerezhető termékek. Továbbá lehetnek gasztrofesztiválok vagy tematikus túrák, amelyek a tartózkodási idő meghosszabbításához is vezethetnek. A másodlagos szuprastruktúra elemei jelentős szerepet játszanak a desztináció megismerésében, olyan újabb attrakciókat ismerhet

meg a fogyasztó, amely akár még az eredeti programját módosíthatja, vagy ösztönzőleg hathat a visszatérésre.



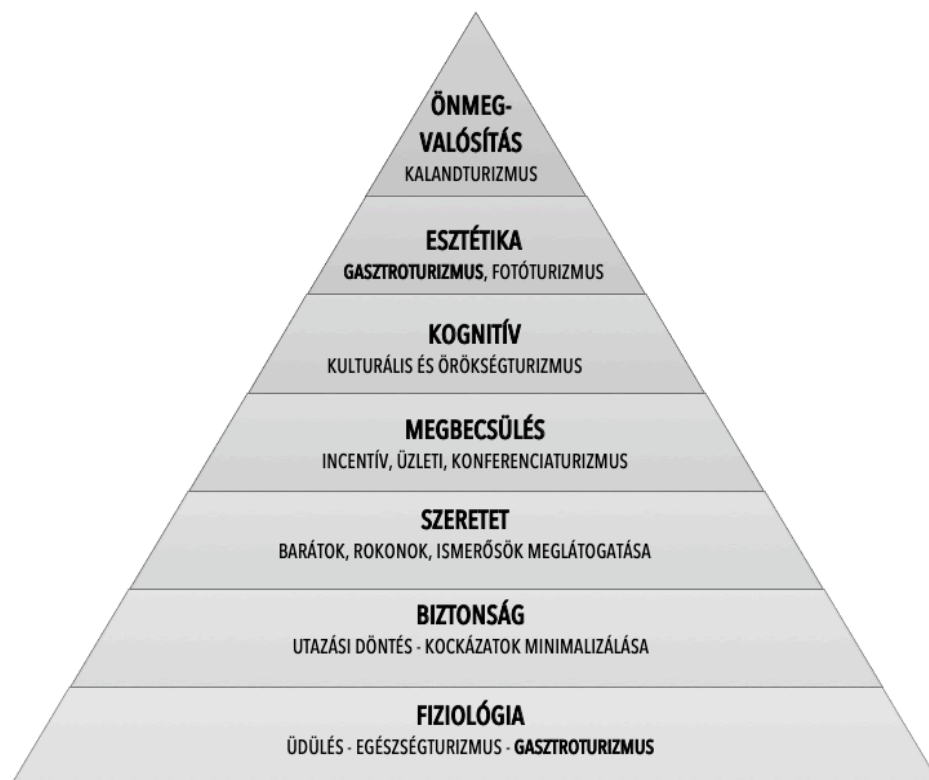
2. ábra: A gasztroturisztikai termékek és a turizmus tárgyi feltételeinek kapcsolata  
Forrás: Saját szerkesztés Michalkó (2012) a turizmus tárgyi feltételeinek egymásra épülése alapján

A gasztroturizmus típusait a következőképpen lehetséges kategorizálni:

- „gourmet turizmus: híres séf étterme
- kulináris turizmus: nemzeti konyhák, fesztiválok
- éttermi turizmus: éttermi kalauzok (Michelin, Gault & Millau) által minősített vendéglátóhelyek felkeresése, borbárok, kávézók, lakáséttermek
- termelői turizmus: termelői piacok, falusi vendégasztalok, termelőlátogatás
- borászati turizmus
- gasztronómiai tematikus útvonalak (borutak, whiskey-út)
- romkocsmaturizmus
- egyéb gasztroturisztikai kínálat: főzőtanfolyamok, gasztronómiai rendezvények és fesztiválok, gasztronómiai múzeumok, degusztációs menük” (Szakály 2019:67).

## 5. A gasztronómiai kereslet

A kereslet kulcsa a motiváció, akkor jelentkezik, amikor az egyén egyfajta hiányérzetet tapasztal, amely a szükséglete kielégítéséhez vezet. „A turizmusra alapvető hatást gyakorol az emberi szükségletek hierarchia-rendszere (3. ábra), amelyben a gasztronómiai turizmus két szinten is megjelenik. Az első szint a fiziológiai szükségletek kielégítésére szolgál, tehát a gasztroturizmus a táplálkozás iránti igényt jelöli. A második alkalommal a hatodik szinten jelenik meg az esztétikai igénynél, amely az alapszükségletek kielégítésén túl jelentkezik, és meghatározóan befolyásolja az egyén életkörülménye és egzisztenciális lehetőségei. Ezen a megnövekedett szükségleti szinten már érzékelhető a társas szükséglet, illetve az ember alkotta vonzerőként – amely során a természet adta termékek átdolgozásra kerülnek – a gasztronómiai élmény által okozott élvezet, amelyet kiegészít a fogyasztás során átélt különleges ízvilág és a környezet együttes hatása” (Szakály 2019:68).



3. ábra: A szükségletek hierarchiája és turisztikai kapcsolatai  
Forrás: Michalkó (2012) *alapján*

A turista motivációja lehet fizikai, kulturális, interperszonális, státusz és presztízs indíttatású (Field 2011). A fizikai az alapszükséglet kielégítésére irányul. Kulturális motiváció mögöttes

tartalommal bír. Ahogyan azt az előző fejezetekben is olvashattuk, az étel mindig is a társadalom kultúrájának kulcseleme volt. A helyi ételek és italok az emlékezetes élmény szerves részeként jelennek meg utazás során, valamint lehetőség nyílik olyan ételek és italok megkóstolására, amelyek eltérnek azoktól, amelyeket ismerünk, megszoktunk. Az egzotikus ételek kóstolásának igénye a helyi kultúra megismeréséhez kapcsolódik, amely a kulináris és a gourmet (ínyenc) turizmus legfontosabb motivációja (Quan–Wang 2004, Jong–Varley 2007). Az evés ugyan egy fizikai szükséglet, azonban kulturális és társadalmi tevékenység is. Az interperszonális indíttatás alatt a személyes kapcsolat vágyát értjük, vagyis a tapasztalatok, élmények megosztását, amely már társadalmi tevékenység. A státusz és a presztízs fontos szerepet játszik a gasztronómiában. Az egyén társadalomban betöltött szerepét az is megmutatja, hogy milyen étterembe tud eljutni, hiszen ma már – az közösségi média megjelenésével – a legtöbb étteremnek online platformja is van.

A gasztronómiai kereslet megtestesítője a turista, vagyis a fogyasztó. A turisták érdeklődési köre változó a gasztronómia tekintetében vannak, akiknél prioritás élvez a gasztronómia és vannak, akik csak a már ismert ételek fogyasztását preferálják (Sengel et al. 2015). Az érdeklődésének intenzitásától függően a gasztronómiai fogyasztókat a következőképpen csoportosíthatjuk (4. ábra):

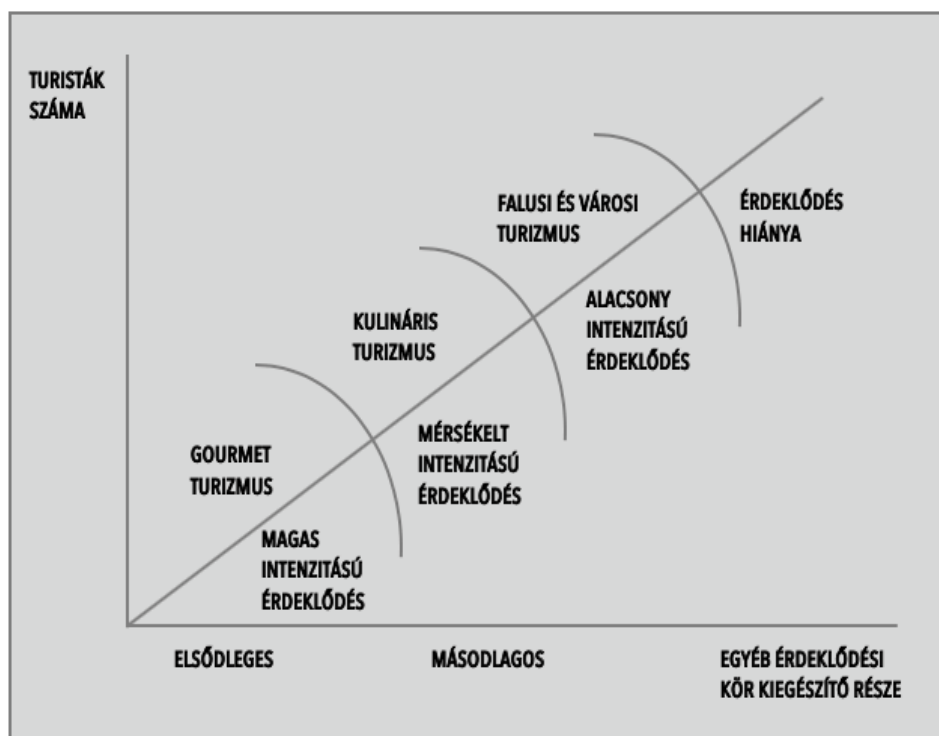
„**Gourmet turista:** A legkisebb szegmenst képezi, vagyis amikor a turista magas intenzitású érdeklődést mutat a gasztronómiai iránt, ez az elsődleges motivációja, amely utazásra készteti, minden turisztikai tevékenysége ezzel kapcsolatos, így speciális éttermekbe, kézműves termelőkhöz és boros pincékbe látogat el.

**Kulináris turista:** A turista mérsékelt intenzitású érdeklődést mutat a gasztronómiai iránt, nem ez az elsődleges motivációja, ezáltal kiegészítő turisztikai tevékenységként alkalmazza, hogy bővítse látókörét és az aktív időtöltés érdekében. Ebbe a csoportba soroljuk azokat a turistákat, akik egy adott desztináció, egy nemzet konyhakultúrája iránt érdeklődnek és a helyi ételek és italok fogyasztása során új ismeretet szereznek és tapasztalati módon bővítik tudásukat.

**Falusi és városi turizmus iránt érdeklődő turista:** A turista alacsony intenzitású érdeklődést mutat a gasztronómia iránt, ugyanakkor a szükségleteit a megszokottól eltérő módon kívánja kielégíteni ezért látogat el kézműves termelőkhöz, gasztronómiai fesztiválokra, éttermekbe.

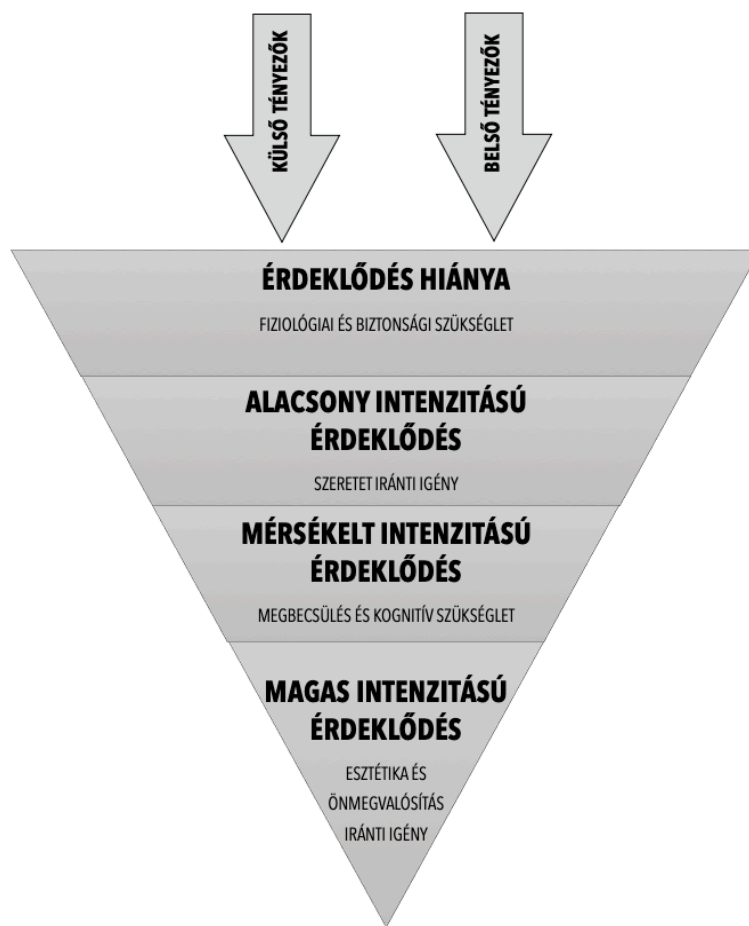
**Érdektelenek:** A legnagyobb szegmenst képezik, akiket nem érdekel a gasztronómia, ezért az utazásuk során ismerős helyeken étkeznek, de csak az elsődleges szükséglet motiválja őket” (Szakály 2019:69).





4. ábra: Az érdeklődés intenzitásától függő utazási motiváció  
 Forrás: Hall, C. M. – Sharples, L. 2003 alapján

Amennyiben a turista nem az alap fizikai szükségletét elégíti ki, hanem az az egzisztenciális szint kielégítésére irányul, egyéb külső és belső tényezők is befolyásolják, a szabadidő, a jövedelem és a szocializáció megléte mellett. „A külső tényezők közé soroljuk a desztinációra jellemző ételek és italok, a szolgáltatás minőségét és a virtuális közösségek hatását (ilyen a szponzorált tartalom, a különböző közösségi platformok hitelessége és az egymás közötti interakció). A belső tényezők pedig az érzelmi tényezők (autentikus, emlékezetes élmény, menekülés a mindennapi életből), az interperszonális kapcsolat igénye, az önkifejezés igénye, bizalom a termék iránt, a fiziológiai jellemzők (neofília – vonzódik az új ételek kipróbálásához, neofóbia – félelem az új ételek kipróbálásától) (Szakály 2019:69)”. A gasztronómiai turistát befolyásoló tényezőket, a motivációt és az emberi szükséglet hierarchiáját az 5. ábra szemlélteti.



5. ábra: A gasztronómiai fogyasztó motivációja az emberi szükségletek hierarchia rendszerében  
Forrás: Szakály (2019:70)

A keresleti oldaláról még érdekes megközelítést jelent a posztmodern turisták megjelenés, akik száma növekszik. Számukra az élmény és az egyediség a kulcsfontosságú motiváció, még az ipari társadalom turistájára a „bámult” volt a jellemző, a posztindusztriális társadalom turistája pedig a „részt vett”.

A posztmodern turista jellemzője:

- elutasítja a tömegturizmust,
- aktív turista, de nem vásárol csomagutat,
- összemossák a szabadidős tevékenységek a nem szabadidős tevékenységekkel,
- heterogén a kereslet,
- szűk trendképző csoport véleményét követik,
- olyan turisztikai szolgáltatásokat keresnek, amelyek eltérnek a megszokottól, függetlenül a szolgáltató vállalkozás méretétől,

- kézműves termékeket keres,
- nem az ár, hanem a minőség és az eredetiség a fontos,
- a közös desztinációmárketing fontos számukra (szolgáltatók együttműködése),
- a kínálatnak személyre szabottnak kell lennie,
- erősem differenciáltak a termékek (Árva–Sipos 2011).

## 6. A gasztroforradalom és trendek

Európában is mindinkább előtérbe kerül a gasztronómia fontossága a desztinációk életében (James–Halkier 2014). Ez eddig főként a gasztronómia fellegváraiban, Franciaországban és Olaszországban volt tapasztalható, de az olyan új trendek, mint a slow food (egészséges, vegyszermentes, helyi élelmiszerek) és a fast food megjelenésével új célterületek is megjelennek a gasztroturizmus színterén, úgymint a Skandináv országok, illetve Közép- és Kelet Európa (Hall–Sharples 2003). A street food ágazat olyan ételeket és italokat kínál, ahol a kereskedők vagy helyhez vannak kötve vagy mozognak egy adott területen (food truck), főként az alacsony és közepes jövedelmű fogyasztók a célpontok és a fejlődő országokban jellemző jelenlétük, addig a nagy jövedelmű országokban a globalizáció megerősödése és a gyorséttermek elterjedése a számottevő (Privitera–Nesci 2015).

Magyarországon a főváros kiemelkedő gasztronómiai eredményein túl a gasztronómiának egyre nagyobb a jelentősége vidéken is. Így a gasztroforradalom hatása már érezhető, például a Balaton térségében a Káli-medencében, vagy Villányban és környékén. A vidéki gasztronómia fellendülésének egyik képviselője a SVÉT – Stílusos Vidéki Éttermiség – gasztronómiai rendezvénysorozat (WTO 2017). Hazánkban a gasztronómiai trendek, a konyhakultúra a gasztroforradalom hatására változik, amely jelenséget úgy magyarázhatunk, mint egy nemzet gasztronómiai kultúrájának megújulását, amely például a konyhai technológiai alkalmazások változására is kiterjedhet. Mautner Zsófia<sup>1</sup> (2018), aki a hazai és nemzetközi gasztronómiai életben közismert véleményvezér, a nemzetközi kulináris történelem alapján úgy véli, hogy egy gasztroforradalmi periódus 15–25 évig tart, amelynek mi a háromnegyedénél tartunk. Tapasztalata alapján a forradalom a csúcsgasztronómiában kezdődik és utána kúszik le az alsóbb szintekre ezért lehetséges, hogy ma már gombaszerűen nyílnak új generációs éttermek és bisztrók, amelyeket az elmúlt évtizedben képzett szakácsok irányítanak.

---

<sup>1</sup> A nemzetközi és a magyar gasztronómia közismert arca, 2005 óta blogja a Chili & Vanília.

Továbbá megjelentek újhullámos kávézók és reggelizők, illetve divatosná vált termelői piacra járni, Budapesten már minden héten találhatunk gasztronómiai rendezvényt. A vidéki desztinációkban előkerült a farm to table (hazai termelőktől származó, magas minőségű elvárásoknak megfelelő ételek) kisvendéglők, illetve csak a magyar tengerre jellemző tóparti gasztronómia fejlesztésének koncepciója. Így elmondható, hogy Magyarországon a 2000-es évek elejére tehető a forradalom kezdete (MTÜ honlap), amelyet a következő események is alátámasztanak:

- „2004-ben a Magyar Gasztronómiai Egyesület alapítása,
- 2007-ben a Kulináris Charták kiadása,
- 2008-ban az Alexandra Étteremkalauz kiadása,
- 2009-ben megalapították a Magyar Bocuse d’Or Akadémiát,
- 2010-ben a Costes megszerzi az első Michelin csillagot,
- 2012-ben megjelent Gault & Millau – az egyik legbefolyásosabb étteremkalauz – magyarországi kiadványa, valamint a Bocuse d’Or selejtezőn elért 9. helyezés, amely Magyarország első sikeres szereplése a világ legrangosabb szakácsversenyén,
- 2016-ban a magyar csapat első helyezett lett a Bocuse d’Or Europe versenyén, valamint megalapították a Pannon Gasztronómiai Akadémiát,
- 2017-ben a magyar csapat negyedik helyen végzett a Bocuse d’Or döntőjében és két különdíjban is részesült,
- 2018-ban az Onyx megszerezte második Michelin csillagát” (Szakály 2019).

Arra a kérdésre, hogy milyen trendek várhatók a jövőben, a National Restaurant Association nevű amerikai szervezet munkája segít választ adni. A szervezet 2009 óta minden évben felmérést készít több száz séf megkérdezésével, akik a nemzetközi gasztronómiai trendeket figyelemmel kísérve megfogalmazzák az elkövetkező év gasztronómiai trendjeit. Az *1. táblázatban* az elmúlt 10 év (2009–2019) első öt nemzetközi gasztronómiai trendje látható. A táblázatot elemezve évről évre megfigyelhető a helyben termesztett alapanyagoknak, a helyi húsoknak, a tengeri ételeknek a folyamatos jelenléte, ahogy a hiper-lokális beszerzési forrásoké, az éttermi konyhakerteké is. Ezek azok a trendek, amelyek mindinkább a magyarországi gasztromédiában és kínálatban is szemlélhetünk. A jelenleg feltörekvő trendek közé sorolható a fenntarthatóság, és a gyermekek étkeztetésével kapcsolatos trendek, amelyek közül az utóbbi még kevésbé markánsan jelent meg Magyarországon.

Helyezés Évszám	1	2	3	4	5
2009	Helyben termesztett alapanyagok	Mini desszertek	Organikus termékek	Egészséges gyermekételek	Új, ipari húsbontás, metszés
2010	Helyben termesztett alapanyagok	Helyi húsok és tengeri ételek	Fenntarthatóság	Mini desszertek	Helyben termelt bor és sör
2011	Helyi húsok és tengeri ételek	Helyben termesztett alapanyagok	Fenntarthatóság	Egészséges gyermekételek	Hiper-lokális beszerzési források (konyhakertek, helyi vágás)
2012	Helyi húsok és tengeri ételek	Helyben termesztett alapanyagok	Egészséges gyermekételek	Hiper-lokális beszerzési források	Fenntarthatóság
2013	Helyi húsok és tengeri ételek	Helyben termesztett alapanyagok	Egészséges gyermekételek	A környezet fenntarthatósága	Gyermekétkeztetés
2014	Helyi húsok és tengeri ételek	Helyben termesztett alapanyagok	A környezet fenntarthatósága	Egészséges gyermekételek	Gluténmentes konyha
2015	Helyi húsok és tengeri ételek	Helyben termesztett alapanyagok	A környezet fenntarthatósága	Egészséges gyermekételek	Természetes alapanyagok/ minimálisan feldolgozott élelmiszerek
2016	Helyi húsok és tengeri ételek	A séf által meghatározott fast-casual koncepciók	Helyben termesztett alapanyagok	Hiper-lokális beszerzési források	Természetes alapanyagok/ minimálisan feldolgozott élelmiszerek
2017	Hiper-lokális beszerzési források	A séf által meghatározott fast-casual koncepciók	Természetes alapanyagok	A környezet fenntarthatósága	Helyben termesztett alapanyagok
2018	Hiper-lokális beszerzési források	Természetes alapanyagok	Zöldség-centrikus konyha (friss termék)	A környezet fenntarthatósága	Helyi húsok és tengeri ételek

1. táblázat: Nemzetközi gasztronómiai trendek alakulása 2009–2018 között

Forrás: Szakály (2019:66)

## 7. A gasztronómia, mint kiegészítő turisztikai termék

A gasztronómia más turisztikai termékek kiegészítő elemeként is megjelenhet a turisztikai piacon. A nemzetközi gasztroturisztikai kutatások területén kiemelkedő szerepet tölt be egy adott desztináció fejlesztése során a gasztronómiai élmény bemutatása, valamint, hogy befolyásolja-e egy desztináció vonzerejét az úgynevezett emlékezetes gasztronómiai élmény (Mykletun–Gyimóthy, 2010; Lee et al, 2014b; Gheorghe et al. 2014; Rabbiosi 2016;). Magyarországi kutatásokból és különböző szervezetek összefogásából kiindulva az alábbi példák mutathatók be, ahol a gasztronómia, mint kiegészítő termék jelenik meg:

- A kulturális turizmus egyik vonzerejeként – a Budapesti Kulturális Munkacsoport Magyarországon 2009-ben végzett az utazási motivációra irányuló felmérést, ahol a megkérdezettek 24%-a jelölte meg a bort és a gasztronómiát vonzerőként (Nyúl–Ördög 2009).
- A városi turizmus szemszögéből – a Budapest Főváros IX. Kerület Ferencváros Önkormányzata és a Corvinus Egyetem együttműködése alkalmával 2017-ben történt felmérés a Ráday utca újrapozicionálása során. A nemzetközi turisták körében a

desztináció kiválasztása során fontos szempontot jelent a desztináció ízeinek megismerése, illetve a megkérdezettek 86,4%-a preferálja a gasztronómiai programokat (Sziva et al. 2017a).

- A falusi turizmus során – számos tematikus túra mutatható be a turistáknak a vidéki gasztronómiai örökség, a magyar mezőgazdasági termékek, valamint a borvidékek együttes erejével (szatmár-bereki szilvaút). A vidéki gasztronómia fellendülésének egyik kiemelkedő példája, a slow food mozgalomra épült koncepció, a Mecsek Greenway nyerte el a 2015-ös EDEN (European Destinations of Excellence) versenyen A hagyományokra épülő turisztikai desztináció címet (WTO 2017).
- A hivatásturizmus elemeként – az ételek és italok minősége a szabadidős és a hivatásturizmusban is egyaránt fontos tényező a helyszín kiválasztása során (Köves 2018).
- A filmturizmus kiegészítő része – a gasztronómiai témájú filmek és gasztroműsorok utazásra ösztönzik a filmturistákat (Irimiás 2017).

## **8. A Magyar Turisztikai Ügynökség elköteleződése a gasztroturizmus iránt**

„A gasztronómiai turizmus jelentőségét a turizmuspolitika döntéshozói is felismerték, és elkötelezetten támogatják a bor- és gasztroturisztikai termékek fejlesztését, ezáltal megteremtve az ágazat versenyképességét. A Magyar Turisztikai Ügynökség (2017) összeállította az állami turizmusirányítás célrendszerének és eszközrendszerének alapidokumentációját, a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030-at (NTS 2030 vagy Stratégia), amelynek fő feladata a turisztikai szemléletváltás megalapozása” (Szakály 2019).

A Stratégiában előtérbe kerül az egészséges életmód, a környezeti-társadalmi-gazdasági fenntarthatóság és a helyi, szezonális, organikus, fair trade termékek fogyasztása (slow food) mint kiemelkedő fejlesztési szempont a gasztronómiai turizmust erősítő trendek között, illetve kiemeli a fogyasztói igények változását, úgymint az autentikus élmények keresése az utazások alkalmával, amely során a fogyasztók maguk is részt vesznek az előállítási folyamatban.

A nemzetgazdaság különböző ágazataival kooperál a gasztro- és borturizmus. Integrátor szerepet tölt be, mivel támogatja a helyi közösségek fejlődését (helyi élelmiszertermelés, kézműipar), valamint csökkenti a szezonalitást és látogatót vonz a kevésbé ismert területekre, így elengedhetetlen a gasztronómiai és borturizmus desztinációs alapon történő fejlesztése. A Stratégia továbbá kiemeli még:

- az eredetvédelmi oltalom alatt álló borászati termékek, pálinkák, mezőgazdasági termékek,
- a Hagyományos Ízek Régiók Program során elismert hagyományos termékek esszenciális szerepét, amelyek színesíthetik a gasztroturizmus kínálatát egyedi jellemzőik révén.

Budapest rövid távú (1–3 év) stratégiai fejlesztése során előtérbe kerül az örökségen és a kultúrán alapuló marketingkommunikáció révén a polgári kikapcsolódás során a kávéházak és a borbárok, illetve a csúcsgasztronómia a „haute cuisine” által a „haute culture” iránt érdeklődő magasköltésű szegmens bevonása.

„Az Nemzeti Fejlesztés 2030 – Országos Fejlesztési és Területfejlesztési Konceptió célkitűzéseit és a NTS 2030 célkitűzéseit elemezve elmondható, hogy az utóbbi koncepciója illeszkedik az előbbi célkitűzéseikhez, „így a 7 darab ágazati, szakpolitikai specifikus cél (2. táblázat) mindegyike megjelenik a jelen Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiában is. A desztinációs logikán alapuló turizmusfejlesztés, illetve a gasztronómiai turizmus fejlesztése az életképes vidék, egészséges élelmiszertermelés és -ellátás célt támogatja” (Szakály 2019).

Nemzeti Fejlesztés 2030 – Országos Fejlesztési és Területfejlesztési Konceptió	Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030
<p>Szakpolitikákban érvényesítendő specifikus célok:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versenyképes, innovatív gazdaság</li> <li>2. Gyógyító Magyarország, egészséges társadalom, egészség- és sportgazdaság</li> <li>3. Életképes vidék, egészséges élelmiszertermelés és -ellátás</li> <li>4. Kreatív tudásalapú társadalom, piacképes készségek, K+F+I</li> <li>5. Értéktudatos és szolidáris, öngondoskodó társadalom</li> <li>6. Jó állam: szolgáltató állam és biztonság</li> <li>7. Stratégiai erőforrások megőrzése, fenntartható használata, és környezetünk védelme</li> </ol>	<p>Bár a Nemzeti Fejlesztés 2030 szakpolitikai céljai eltérő ágazatokra irányulnak, a turizmus komplexitására jellemző, hogy a 7 db ágazati, szakpolitikai specifikus cél mindegyike megjelenik a jelen Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiában is. A gazdasági növekedés és innováció támogatása (1. cél) mellett az egészségturizmus támogatása a 2. célt, a desztinációs logikán alapuló turizmusfejlesztés, illetve a gasztronómiai turizmus fejlesztése a 3. célt, a divatipari kapcsolódások és a turisztikai innovációk támogatása a 4. célt, a turizmus, mint a hazaszeretetre nevelés eszköze az 5. célt, a turizmusirányítás iránymutató szerepének kialakítása a 6. célt, az együtt-élő turizmus, mint horizontális cél bevezetése pedig a 7. célt támogatja.</p>

2. táblázat: Nemzeti Fejlesztés 2030 – Országos Fejlesztési és Területfejlesztési Konceptió célkitűzései

Forrás: Magyar Turisztikai Ügynökség, 2017.

Az MTÜ fejlesztési stratégiái között szerepelnek a csúcsgasztronómiai eredményeken túl mutató, szélesebb vendégkört elérő kezdeményezések, ilyen:

- „a strandok gasztronómiai kínálatának felmérése és a fejlesztési irányok meghatározása,
- a borhetek, borfesztiválok felmérése, vonzerejük alapján való kategorizálása, fejlesztése,
- a vendéglátóegységekben nyújtott szolgáltatások (pl. borkínálat és -ajánlás) borismereti továbbképzés formájában is történő minőségi javítása,
- a hazai pincészetek infrastrukturális helyzetének és gasztronómiai kínálatának felmérése és fejlesztése,
- a magyarországi borutak definiálása, valamint azok, lehetőség szerinti, revitalizálása,
- az éléskamrák feltérképezése, annak szó szoros értelmében, országos szinten felkutatva alapanyag-termelőinket az azokra alapozó, hazai ízeket megtestesítő recepttár összegyűjtésével együtt” (MTÜ honlap).

### **Feladat a fejezet kapcsán**

A kiválasztott nemzetiség konyhájának és étkezési szokásainak jellegzetességeit az alábbi szempontok alapján elemezze, majd az elemzést prezentáció formájában kérem bemutatni:

- hol található a nemzet,
- milyen fűszerek, alapanyagok jellemzők,
- konyha-technológiai szokások,
- étkezési szokások,
- az adott nemzetiség megjelenése a magyar gasztronómiában,
- az adott nemzetiség egy magyarországi éttermének bemutatása,
- az adott nemzetiség konyhájának kiemelkedő személye, mit köszönhet a nemzet az illetőnek.



## **II. Éttermi vendéglátás**

„A terített asztal az egyetlen hely, ahol az ember az első órában sohasem unatkozik.”

Brillat-Savarin (1755–1826)

A második fejezetben az éttermi vendéglátás témakörét tekintjük át. A fejezet feldolgozását követően megismerjük az alapfogalmakat, átfogó képet kapunk a vendéglátóegységek szegmentálásáról, a vendéglátás folyamatairól és gazdasági sajátosságairól, valamint a vendéglátás személyi-, tárgyi erőforrásáról és jogszabályi környezetéről. A fejezet lehetőséget biztosít az éttermi vendéglátás értékesítés- és marketingsajátosságok megismerésére is.

### **1. Gasztronómia és vendéglátás kapcsolata**

A táplálkozás, amikor már nem csak a fizikai szükséglet kielégítésére irányul, hanem azon túlmutatóan társadalmi eseménnyé válik, megjelenik a vendéglátás kiemelkedő szerepe. A vendéglátás évezredekkel ezelőtt a vendéglátás a vendégbarátságból alakult ki, ahol az idegen védelmet, szállást és ételt kapott a vendéglátó otthonában. A különböző korszakok a vendéglátás szerepét is befolyásolták. Az ókorra a hedonizmus volt a jellemző, még a középkort az aszketizmus határozta meg, amelyet a reneszánsz hatása, a földrajzi és új élelmiszerek felfedezése alakított át. Az ipari forradalom hozta magával az idegenforgalom kialakulását, a tömegturizmus igényeinek megfelelően a szállodákkal párhuzamosan az éttermek iránti kereslet is megnőtt. A polgárosodás nyomán változtak a gasztronómiai szokások, többek között létrejöttek a kávéházak. A II. világháború után a munkahelyi és intézményi közétkeztetés vált általánossá, a 70-es években megkezdődött a vendéglátóegységek magánvállalkozásban történő működtetése. A 80-as évektől vált általánossá a külföldi tőke bevonása az iparágba. A rendszerváltást követően a privatizáció során kerültek az üzletek magánkézbe. Az előző fejezetben bemutatottak alapján pedig elmondható, hogy napjainkban a gasztroforradalom hatására a vendéglátóegységek kínálati palettája is átalakult, így számos vendéglátóegység típusa között választhatunk. Tekintettel a gasztronómiai szokások átalakulására, a piacon megjelent egy olyan keresleti szegmens, amely a vendéglátóhelyeken történő étkezést újra társadalmi és kulturális eseményként tekinti (Papp 2017).

Brillant-Savarin (1848) a vendéglátást úgy fogalmazta meg, hogy a vendéglátó felelősséget vállal, gondoskodik vendége jó közérzetéről még az illető nála tartózkodik. A vendéglátás fogalmát Papp Ilona (2017) szerint megközelíthetjük szolgáltatási, kereskedelmi, marketing és szociológia szempontból. Összefoglalva: a vendéglátás a turisták és a helyi lakosság étellel és itallal történő ellátása, ahol a termék előállítása és fogyasztása a vendéglátás helyszínén valósul meg, olyan haszonszerzési célból, amely révén, a vendéglátó által befektetett erőforrások kínálatként megjelenve a vendég részéről támasztott kereslet kielégítésével realizálódnak üzleti hasznot biztosítva, amely során a vendég és a vendéglátó között egy bizalmi kapcsolat alakul ki.

„A vendéglátás olyan sajátos kereskedelmi tevékenység, amelynek keretében kész vagy helyben készített ételeket és italokat értékesíteni – jellemzően helyben fogyasztásra – és ezzel összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltatásokat nyújtanak. Tevékenységének köréhez tartozik továbbá a munkahelyen, valamint az oktatási és nevelési intézményekben bármely formában üzletszerűen történő étkezés.” (Burkáné, 2005:11)

Tehát a vendéglátás olyan sajátos kereskedelmi tevékenység, ahol egyszerre van jelen a termelés, az értékesítés és a szolgáltatás, mindemellett, hogy az étel és az ital áll a kínálat középpontjában szórakozást is biztosít a fogyasztó részére.

A vendéglátás szerepe jelentős társadalmi-, gazdasági és kulturális területen.

- Társadalmi jelentősége:
  - szabadidős tevékenység,
  - háztartási munkával töltött idő csökkentése,
  - társas összejövetelek és közös minőségi időtöltés színtere,
  - életszínvonal emelése,
  - közérzet javítása,
  - fogyasztási szokások pozitív javítása,
  - élelmiszerellátás,
  - pozitív/negatív imázs.
- Gazdasági jelentősége:
  - munkahely teremtés,
  - nagy élőmunka-igény
  - munkabér a dolgozóknak
  - bruttó nemzeti termék előállítása,
  - élelmiszerellátás
  - profit a vállalkozásnak,

- infrastruktúra fejlesztése,
- a konyhatechnológia folyamatos K+F-et igényel
- valuta és deviza bevételeinek biztosítása,
- más nemzetgazdasági tevékenységekre ösztönzőleg hat (mezőgazdaság, ipar).
- Kulturális jelentősége:
  - tradíciók ápolása,
  - gasztrókultúra megismertetése,
  - minőségi szórakoztatás,
  - épített örökség hasznosítása és karbantartása.

Ezen felül a vendéglátásnak egészségmegőrző szerepe is van a szezonális, termelői alapanyagok, az egészséges ételek és italok, valamint a korszerű technológiák alkalmazása és azok megismertetése során.

## 2. Vendéglátóegységek csoportosítása

A fogyasztók igényeinek és a technológiai feltételek változásának köszönhetően a vendéglátóiparban a vendéglátás, mint szolgáltatás egy izgalmas, folyamatosan változó és fejlődő terület. A vendéglátóhelyek szegmentálásakor figyelembe kell még venni a gazdasági, társadalmi és politikai környezet változásait is, amelyek hatására a vendéglátóhelyeknek sok esetben újra kell pozicionálniuk magukat. A vendéglátóhelyek csoportosítása történhet a működési jellemzők, a kiszolgálási szint, a kínálat, a szolgáltatói élmény, a vendéglátóhely mérete és dekorációja, valamint az ételek minősége alapján. Az alábbi felosztások az elmúlt évtized trendjeit követik (DiPietro 2013).

A vendéglátóegységek szolgáltatásuk jellege szerint lehetnek:

- **korlátozott szolgáltatást nyújtó vendéglátóhelyek** (limited service): jellemzően kevés a kiszolgáló személyzet, a fizetés az étkezés előtt történik (fast food, fast casual éttermek, kávézók és snackbárok).
- **teljes körű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhelyek** (full service): teljes kiszolgáló személyzet van jelen, a fizetés az étkezést követően történik (casual dining, fine dining).
- **önkiszolgáló vendéglátóhelyek** (self service): a vendég pultról veszi el az ételt és italt, ezt követően a pénztárnál fizet és az ételt asztalnál vagy álló pultnál fogyasztja el.

- **italszolgáltatást nyújtó létesítmények:** kávézók, bárók.
- **egyéb vendéglátóhelyek:** ideértve az szállítókat, az ételeket árusító automatakat (DiPietro 2013).

A vendéglátóegységeket a szolgáltatási szint és az étkezés típusa alapján szegmentálhatjuk (DiPietro 2013)<sup>2</sup>:

- **fast food/quick service** (gyorséttermek/gyors kiszolgálás): koncepciójuk része a gyors kiszolgálás (limited service, self service) a hatékonyság növelése érdekében fontos a termék gyors előállítása is. Nem specifikus a kínálatuk, egyszerű, standard menüvel rendelkeznek. Az étteremtípusra jellemző az alacsonyabb minőségű hozzávalók használata, az ételek alacsony ára, a gyors kiszolgálás és a következetesség.
- **casual dining** (alkalmi éttermek): a fast food és a fine dining között helyezkedik el, jellemzően tematizálják a vendéglátóhelyeket, kifinomult a dekoráció, a kiszolgálás az asztalnál történik.
- **fast casual dining** (alkalmi gyorséttermek): a fast food és a casual dining legjobb elemeinek kombinációja, amelyre jellemző a gyors és kényelmes kiszolgálás, valamint az ételek jobb minősége, ezáltal az árak is magasabbak, mint a fast food éttermekben.
- **upscale casual dining** (elegáns, alkalmi étkezés): viszonylag új étterem szegmens, az árak alacsonyabbak, mind a fine dining éttermekben. Jellemzően nincs megszabva a dress code, a kiszolgálás minősége is alacsonyabb, a fogyasztó menü kínálatból választhat.
- **fine dining:** teljes körű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhelyek, elegáns személyezettel; elegáns, szűkebb körű, de komplexebb menü kínálattal; kifinomult dekorációval, különleges hangulat jellemzi. Általában dress code van előírva, az ételek- és a kiszolgálás minősége is magasabb színvonalú, mint bármely más vendéglátóipari szegmensben. A szakács személyisége hozzájárul az étterem márkájához, annak a piacon való szereplésének kiemeléséhez, és aki legtöbbször regionális vagy országos híresség. Jellemzően nagyon nehéz az asztalfoglalás.
- **family dining** (családi éttermek): teljes körű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhely, széles körű étlapkínálattal, valamint menü kínálat minden korosztály részére (egészséges

---

<sup>2</sup> a felsorolásnál az angol megnevezések szerepelnek tekintettel, hogy a magyar nyelvben nincs mindegyiknek magyar megfelelője

ételek, kisebb adagok); nyugodt légkör, kiváló ár-érték arány; egész napos nyitva tartás jellemzi.

- **institutional food service** (intézmények számára étkezési szolgáltatás): jellemző a helyszínen történő étkeztetés; kisserződött, nem kereskedelmi célú szolgáltatás. Ilyen például az iskolák, főiskolák, egyetemek, gyártó és ipari üzemek, rekreációs és sportközpontok, kórházak, ápolási otthonok, kereskedelmi és irodaépületek, valamint tranzitszolgáltatások (légitársaságok) étkeztetése.
- **retail food service** (kiskereskedelmi vendéglátás): a vendéglátóiparban mind nagyobb szegmenst foglal magába, azon fogyasztók igényét igyekszik kielégíteni, akik egyszerre több feladatot próbálnak ellátni. Ilyen például a tankolás során történő étel megvásárlása, könyvesboltokban történő fogyasztás, vagy bevásárló központokban, áruházakban, nagykereskedésekben történő étkezés.

A vendéglátóhelyeket tematikájuk szerint is megkülönböztethetők: nemzeti étterem, tájjellegű étterem, valamilyen alapanyagra specializált étterem (hal, vad), meghatározott ételkészítési technológiára specializálódott étterem (grill, diétás).

Cichy-Hickey (2017) bemutatott egy alternatív tipológiát, amely szerint a következő képpen feloszthatók a vendéglátóhelyek:

- italüzletek: bárók, pubok, különleges italüzletek, büfék és kávézók,
- közepes színvonalú vendéglátóhelyek: fast food, fast casual dining, family dining,
- magas színvonalú vendéglátóhelyek: casual dining, fine dining.

A vendéglátóhelyek csoportosításánál fontos megismerni a TEÁOR számok jelentőségét. Az 1893/2006/EK rendelet alapján 2008. január 1-jétől a TEÁOR'08-at alkalmazzuk a gazdasági egységek főtevékenységének meghatározására. Az osztályzás során a következő jellemzők kerülnek figyelembe:

- az előállított termékek és a nyújtott szolgáltatások jellemzői,
- a javak és szolgáltatások felhasználási célja, rendeltetése,
- a felhasznált inputok, a termelési folyamat és a technológia (KSH.HU).

Az osztályozási kritériumok tekintetében a vendéglátásra vonatkozó felosztást az 3. táblázat szemlélteti, amelyben a szakágakat a következőképpen magyarázunk:

- 5610 – éttermi, mozgó vendéglátás: a fogyasztók kiszolgálása történhet felszolgálat során, vagy a fogyasztók kiszolgálják saját magukat a kitett ételekből (svédasztal), vagy

elfogyasztják a kész ételt az adott helyiségben, vagy elviszik onnan, vagy akár kiszállítatják. Idetartozik még az ételek elkészítése és felszolgálása ételmező-szállító kocsiból. Ide tartozó vendéglátóhely például: az étterem, az önkiszolgáló étterem, a gyorsétterem, a mozgó ételmező-szállító például food truck.

- 5630 – italmezőllátás: ez a csoport magában foglalja az italoknak az előállítását és felszolgálását a helyszínen, azonnali fogyasztás céljából. Ide tartozó vendéglátóhely például: bár, borozó, kávézó, mozgó italárus.
- 5621 – rendezvényi étkeztetés: a fogyasztóval kötött szerződéses megegyezésen alapuló vendéglátó tevékenység ellátása, a fogyasztó által meghatározott helyen és időben, eseti alkalommal.
- 5629 – egyéb vendéglátás: a fogyasztóval kötött szerződéses megegyezésen alapuló ételmezőllátás, meghatározott időszakban, illetve a koncesszióval működő kedvezményes étkeztetés sport- és hasonló létesítményekben (például: irodaházban, kórházban, iskolában üzemeltetett étkezdék és kávézók). Az ételt többnyire központi egységben készítik (TEAORSZAMOK.HU).

Tevékenységek Egységes Ágazati Osztályozási Rendszere – TEÁOR		
Ág	I	Szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás
Ágazat	56	Vendéglátás
Alágazat	56.1	Éttermi-, mozgó vendéglátás
Szakágazat	56.10	Éttermi-, mozgó vendéglátás
Alágazat	56.2	Rendezvényi étkeztetés és egyéb vendéglátás
Szakágazat	56.21	Rendezvényi étkeztetés
Szakágazat	56.29	Egyéb vendéglátás
Alágazat	56.3	Italmezőllátás
Szakágazat	56.30	Italmezőllátás

3. táblázat: TEÁOR számok a vendéglátás tekintetében

Forrás: Saját szerkesztés

Végezetül a vendéglátóhelyeket fel lehet osztani típus szerint (1.melléklet) is úgy, mint bisztró, klasszikus étterem, presszó, borbár és egyebek. Ezek részletes bemutatását az 1. számú melléklet tartalmazza.

### Feladat a fejezet kapcsán

A kiválasztott gasztro utca vagy negyed kínálatát az alábbi szempontok alapján vizsgálják meg:

- vendéglátóhely neve
- szolgáltatás jellege
- szolgáltatási szint és étkezési típus
- tematika
- vendéglátóhely típusa.

### 3. A vendéglátás folyamatai

A vendéglátóegységek bevételszerzésre irányuló tevékenységet folytatnak, amely üzletszerű, rendszeres és nyereségorientált. A vendéglátó tevékenység jellege szerint lehet szolgáltatás, kereskedelmi és termelői tevékenység. A vendéglátás folyamatát az áru forgalmi nyomon követésével írhatjuk le (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018, Papp 2017):

- **Beszerezés:** a tárgyi erőforrások beszerzése, főként a nyersanyagok biztosítása történik. E folyamat keretei között anyagbeszerzés tervezés szükséges, amikor a mennyiség, a minőség, a beszerzés időigénye és a pénzügyi lehetőségek mellett a jelenlegi készlet összetétele is meghatározásra kerül. Ebben a szakaszban történik beszállítók kiválasztása, szállítási keretszerződés kötése. A beszerzés fő kérdései:
  - Mit, mennyiért?
  - Mikor?
  - Honnan?
  - Mennyiért?

A beszerzési folyamat utolsó szakasza az áruátvétel, amikor három szempont a számottevő:

- mennyiség (a szállító és vevő közötti megállapodás szerinti mennyiség érkezett-e),

- minőség (az üzlet számára elvárt, a szokásosnak megfelelő minőségű áru érkezett-e),
- érték (az üzletbe érkezett áru értéke megfelel-e az előzetes megállapodásnak, szállítói ajánlatnak).

Ha mind a három szempont teljesül akkor átvételre kerül az áru és a raktározási és tárolási folyamat veszi kezdetét.

- **Raktározás, tárolás:** a főhangsúly a nyersanyagok tárolásán van, amelyeket egymástól térben a tulajdonságaitól függően elkülönítetten kell tárolni. A raktározásnál általános feltételek kell, hogy teljesüljenek:
  - tárgyi (helyiség és eszközök),
  - személyi (munkavállaló).

A vendéglátó vállalkozás létre kell, hogy hozzon:

- központi raktárt – rendezvényekhez, kitelepülésekhez használt eszközök tárolása,
- üzleti vagy üzemi raktárt – operatív készlet, itt található az élelmiszer-, ital-, segédanyag- és fogyóeszköztároló. Az raktár közel helyezkedik el a termelő és értékesítő helyhez, az tárolás pedig FIFO<sup>3</sup> elv alapján történik. Az alapanyagokat a szennyezettségi szempont szerint kell tárolni, megfelelő hőfokon. A szennyezettségi elv alkalmazása kizárja az élelmiszerek egymás szennyezését, illetve az idegen szagok átvételének kizárása érdekében külön hűtőszekrényekbe célszerű az áru tárolása. A szennyezettségi szempont alapján három hűtőtárolási kategóriát (4. táblázat) különböztetünk meg:
  - tisztítatlan alapanyagok
  - tisztított, előkészített alapanyagok
  - fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek.

A raktározási tevékenység leltározással ellenőrizhető, amikor a leltározás időpontjában kimutatható a vállalat eszközeinek egy-egy csoportjának a mennyisége és az értéke, kimutatható a keletkező hiány vagy többlet.

---

<sup>3</sup> FIFO mozaik szó, melynek jelentése „first in, first out”, azaz az elsőként beraktározott árut veszik ki elsőként.



TISZTÍTATLAN ALAPANYAGOK	TISZTÍTOTT, ELŐKÉSZÍTETT ALAPANYAGOK	FOGYASZTÁSRA KÖZVETLENÜL ALKALMAS ÉLELMISZEREK
Zöldségek Gyümölcsök Nem fertőtlenített héjú tojás	Tisztított (mosott, hámozott) előkészített (darabolt, pácolt, előfőzött) zöldségek és gyümölcsök	Tejtermékek Húskészítmények Pékáru Sütő- és édesipari termékek Hidegkonyhai készítmények Savanyúságok
Nyers húsok	Fertőtlenített héjú tojás	
Nem pasztőrözött tej	Hőkezelésre előkészített húsok (darabolt, pácolt)	
Nyers halak és hidegvérű állatok húsa Vadhús	Hőkezelésre előkészített halak, hidegvérűek és vadhúsok	

4. táblázat: A hűtőtárolás három kategóriája a szennyezettségi szempont alapján  
Forrás: Saját szerkesztés a NÉBIH 2018:115 alapján

- **Termelés:** a vendéglátásban specifikus, mivel az áru átalakítva kerül a fogyasztóhoz. Az ételkészítés folyamatánál a következő szakaszokat különböztetjük meg:
  - előkészítés: a nyersanyag tisztítása, formázása, darabolása történik,
  - elkészítés: konyhatechnológiai műveletek, úgymint a sütés, a főzés, a párolás és egyéb, amely műveletek hatására elkészül a késztermék,
  - készen tartás: amennyiben az elkészült étel nem kerül azonnal a fogyasztóhoz megfelelő tárolását (melegítés, hűtés) határozza meg ez a szakasz,
  - befejező művelet – tálalás, díszítés: az utolsó fázis, amely az esztétikai megjelenést határozza meg.
- **Értékesítés:** az értékesítés módja a vendéglátás jellegétől függően lehet helybe fogyasztás és elvitelre történő értékesítés. Jellemzően a helyben fogyasztás esetében a vendégfogadásból, a rendelésvételéből, a felszolgálásból, a számlázásból és a fizetésből áll. Az értékesítésről a II/8. fejezet ír bővebben.
- **Egyéb vendéglátó szolgáltatások:** olyan vendéglátóhelyek, ahol a vendégek szórakoztatása az elsődleges (műsor, zene, tánc és egyéb) cél.

Az fő munkafolyamatok mellett más, kiegészítő munkafolyamatok is vannak, mint:

- menedzsment feladatok,
- gazdasági feladatok (üzletpolitika, árképzés, ügyviteli tevékenység, elszámoltatás),
- HACCP rendszer működtetése,
- fejlesztés
- munkaerő-gazdálkodás, oktatás, tovább képzés,
- marketing tevékenység,

- takarítás,
- hulladékkezelés,
- veszélyes hulladékkezelés,
- ellenőrzés (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018).

A vendéglátást befolyásolják különböző gazdasági, társadalmi és politikai hatások, úgy mint:

- „a piacgazdaság rendszerének, tényezőinek és intézményrendszerének kialakítása, illetve megszilárdulása,
- a fogyasztók, a vendégek vásárlási (étel-italfogyasztási) szokásainak változása,
- a nagyvállalatok megszűnése, megszüntetése, a kisvállalkozások térnyerése,
- a külföldi és a hazai tőke, a magánbefektetések határozott megjelenése a vendéglátásban,
- a technológiai folyamatok fejlődése, különösen az élelmiszer alapanyagok előkészítettsége tekintetében,
- a számítástechnikai eszközök és rendszerek fejlődése, az ügyviteli folyamatok kezelésének korszerűsítése,
- az üzletek bérleti díjának emelkedése, az üzletek tulajdonjogának megszerzéséhez szükséges tőke növekedése (ingatlanok árnövekedése),
- a minőségi, szakképzett emberi erőforrás biztosításának és a szakmai képzés folyamatos változásának problémái,
- az adóterhek növekedése, a látható és láthatatlan jövedelmek jelenléte, aránya” (Papp 2017).

#### **4. A vendéglátó gazdálkodás kategóriái**

Magyarországon a vendéglátás nemzetgazdaságban betöltött jelentős szerepét a 2018-as adatok tükrözik, amely alapján a vendéglátásból befolyó forgalom 1287 milliárd forint, amely a korábbi évhez képest 9,6%-os növekedést jelent (KSH, 2019). A vendéglátás területén is fontos a vállalkozás gazdasági tevékenysége. Akár egy induló, vagy már egy működő vállalkozásról beszélünk elengedhetetlen az üzleti terv készítése. Célja a pénzszerzésen kívül egy olyan több évre szóló stratégiai terv kialakítása, amely tartalmazza a marketing tevékenységet, a finanszírozást és a működési feltételeket is, illetve hosszabb távon a terv- és tényadatokat összevetve a vállalkozás teljesítményének értékelésével. Ezen felül forrásbevonásnál és az

üzlettársak tájékoztatásakor készül el az üzleti terv (Jáki Erika, 2017). Tehát az üzleti terv részei:

- 1) Tartalomjegyzék
- 2) Vezetői összefoglaló
- 3) Ágazati elemzés (Ha kiemelten fontos a vállalkozás szempontjából.)
- 4) Vállalkozás általános bemutatása
  - a) Termék / Szolgáltatás
  - b) Marketing / Értékesítési terv
    - i) Ágazati elemzés (ha még nem került kifejtésre)
  - c) Működési terv (beszállítók – gyártás)
  - d) Szervezeti felépítés
- 5) Akciótervek, stratégiai akciók, projektek
- 6) Finanszírozási terv
- 7) Pénzügyi terv
- 8) Melléklet (Jáki 2017).

A vendéglátásban már csekélyebb befektetéssel is lehet kisebb vendéglátóhelyet nyitni, de ebben az esetben is fontos a gazdálkodással kapcsolatos tényezőket megvizsgálni.

- **Bevétel** – az időtényező (szezonális, hétvége), elhelyezkedés (főváros, tengerpart, vidék), a helyi lakosság életszínvonala nagyban befolyásolja a bevétel mértékét. A gazdaságpolitika hatással lehet a keresletre, ezáltal a bevételre is például, ha megszorító intézkedések vannak, vagy ha a diszkrecionális jövedelem csökken, az negatívan hat a vendéglátóhelyek bevételére (Papp 2017).
- **Költségek** (Verebes–Fekete–Frojimovics 2018, Ferenc 2018, Sándorné-Új 2018, Papp 2017) – megjelenhetnek közvetlen (direkt) költségek, amelyek a vendéglátóegység által előállított termékhez közvetlenül kapcsolódnak (pl. ELÁBÉ) és közvetett (indirekt) költségek, amelyek vetítési alap segítségével kapcsolódnak az előállított termékhez (pl. rezsi költségek). A fedezeti pont számítása szempontjából fontos megkülönböztetni a fix és változó költségeket. Míg a fix költségek vendégforgalomtól függetlenek, nagyságukat nem befolyásolja az eladott terítékek száma (pl. bérleti díj, személyi alapbér) addig a változó a vendégforgalommal lineárisan, degresszíven, ritkább esetben progresszíven változnak (pl. áfa, ételrendelések teljesítéséhez használt energiaköltség). Az üzlet gazdálkodását leginkább meghatározó költségkategóriák:

- ELÁBÉ (eladott áru beszerzési értéke) – mértéke a vendéglátóhely színvonalát is kifejezi, a magasabb minőséget képviselő éttermek ELÁBÉ szintje magasabb,

mivel a tömegértékesítést ellensúlyozzák. Ugyanakkor a vendéglátásban speciális helyzet, hogy a vendéglátós vásárlóként jelenik meg a piacon amikor alapanyagot vesz. Infláció esetében a vendéglátós nehezen, sok esetben, nem tudja a vendégre terhelni a kialakult plusz költséget, amelyet a beszállítók folyamatosan áthárítanak a vendéglátósra.

- Bérleti díj – nagyban befolyásolja a vendéglátóhely elhelyezkedése, amely állandó költségként jelentkezik, így a szezonalitástól függetlenül is megfizetendő.
- Adók és járulékok – mivel a vendéglátóipar specifikus, változó nyersanyagok és szolgáltatások jellemzik, ezért az adókra és járulékokra is a sokféleség jellemző. A vendéglátóiparban az általános forgalmi adó mértékére két kulcs alkalmazását írják elő az adótörvények (2018. január 1-jétől): az áfa egyrészt 5%-ra csökkent, amely az éttermi helyben fogyasztás és a helyben készült alkoholmentes italok (pl. kávé, tea, limonádé, gyümölcs és/vagy zöldség turmix) fogyasztására vonatkozik. Másrészt az elvitelre történő ételforgalom, valamint alkoholos vagy nem helyben készült alkoholmentes ital (pl. palackozott üdítő) értékesítése során 27% az adó mértéke.
- Bér – a vendéglátásra jellemző a bevételtől függő jutalékos bérezési rendszerek különböző változatai, amelynél a legismertebb változat az alapbérral kombinált jutalékos rendszer. A vendéglátásban szükséges kiemelni még a láthatatlan jövedelmek szerepét, amely magába foglalja a borraivalót a pénztárgépekbe nem beütött bevételeket, illetve a szürke és a fekete gazdaságból származó nyersanyagok megjelenését. Az értékesítésben és a termelésben dolgozók között feszültség alakulhat ki a láthatatlan jövedelmek miatt. A menedzsment feladata ezen kockázati tény kezelése és egy átgondolt bérpolitika kialakítása, például a szervíz díj bevezetése, amely az alapbéren felüli plusz juttatás (adózott borraivaló). A szervíz díjnak nincs maximalizált értéke és külön soron kell szerepelnie a nyugtán vagy a számlán. A 71/2005. (IX. 27.) GKM rendelet alapján a felszolgálati díjat havonta a vendéglátásban közvetlenül közreműködők részére ki kell fizetni (Ferenc 2017). A szervíz díj átláthatóságot biztosít a munkavállaló és a munkáltató részére egyaránt, valamint az adózás szempontjából is, ezért célszerű lenne annak kötelezővé tétele.
- **Jövedelmezőség** – azon vendéglátóhelyeknél nagyobb a jövedelmezőség, ahol kisebb értékben fektettek be eszközökre és képzett személyzetre, például italüzletekben, illetve

ahol szűkebb az étel, ital kínálata. Egy magasabb színvonalú vendéglátóhelyen a jövedelem realizálása és a költségek fedezése céljából magasabb árat kérnek el a szolgáltatásért cserébe. A költségek csökkentése érdekében megnövelték a vendégterek arányát, ez a tény eredményezi a konyhák méretének csökkenését, amely hatására leegyszerűsödött az ételkészítési technológia (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018, Papp 2017).

A **kontrolling** tevékenység segít a tulajdonos számára átláthatóvá tenni a vállalkozás tevékenységét. A vendéglátóegységek esetében a sajátos jellemző a forgóeszközök magas aránya, amelyek a gazdasági tevékenység áralapját képezik. A terv- és tényadatok havi összevetése, a különböző hatékonysági mutatószámok segíthetik az értékelések elemzését. A tevékenység folyamatos és zavartalan működéséhez a pénzügyi kontrolling elengedhetetlen, ugyanakkor csak abban az esetben lehet sikeres, ha az párosul a menedzsment kontrollingszempléletével, ha egységben kezelik a tervezés, értékelés, elemzés és beavatkozás elemeket (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018, Papp 2017).

A gazdasági sajátosságoknál figyelembe kell venni, hogy a vendéglátásban a kínálatot három szempont alapján lehet vizsgálni:

- mélység – csoportokon belül hány féle alcsoport lehetséges,
- szélesség – csoportok száma szerint,
- minőség – az alapanyagok minősége szerint (Papp 2017).

## **5. A vendéglátás jogszabályi környezete**

A vendéglátóegységek tevékenységét is, mind minden más üzleti tevékenységet törvények és rendeletek szabályozzák. Az érvényes jogszabályok hiteles szövege elérhető a Magyar Közlöny, a Nemzeti Jogszabálytár és az Európai Unió Hivatalos Lapja internetes oldalakon.

A vendéglátást elsősorban a kereskedelemről szóló törvény, valamint a kereskedelmi tevékenységek megkezdéséről szóló rendelet (210/2009. (IX.29.)) szabályozza. A 57/2010. (V.07.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szól. A jogszabályozók elsődleges feladata az élelmiszer-biztonság megteremtését célzó szabályozások meghatározása az emberi élet és egészség magas szintű védelme érdekében. Ennek a szabályozásnak két alapvető szereplője az Európai Parlament és a Tanács „az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó

eljárások megállapításáról” szóló 178/2002/EK rendelete és az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról. A jogharmonizáció alapján a jogszabályok egy egységes szemléletrendszer alkotnak, olyan elvek kerültek megfogalmazásra, amelyek leszabályozzák az élelmiszer-vállalkozók és a hatáskörrel rendelkező hatóságok felelősségét, a létesítmények szerkezeti, működési és higiéniai követelményeit, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó eljárásokat, a tárolást, a szállítást és az állat-egészségügyi jelölésekre vonatkozó követelményeket, továbbá az élelmiszerbiztonság tekintetében az elsődleges termeléstől egészen a forgalomba hozatalig, tehát a végső fogyasztást megelőző vendéglátást és étkezést is (farm to table). Az élelmiszer-biztonság megvalósulását a HACCP elvek segítik. Magyarországon a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) feladata az élelmiszerlánc-biztonsági szabályok betartatása, valamint küzd az élelmiszerhamisítások és a feketegazdaság ellen (NÉBIH honlapja, NÉBIH 2018). A vendéglátásra vonatkozó jogszabályok összességét a 2. melléklet tartalmazza.

## **6. Élelmiszeripari minőségirányítási rendszerek**

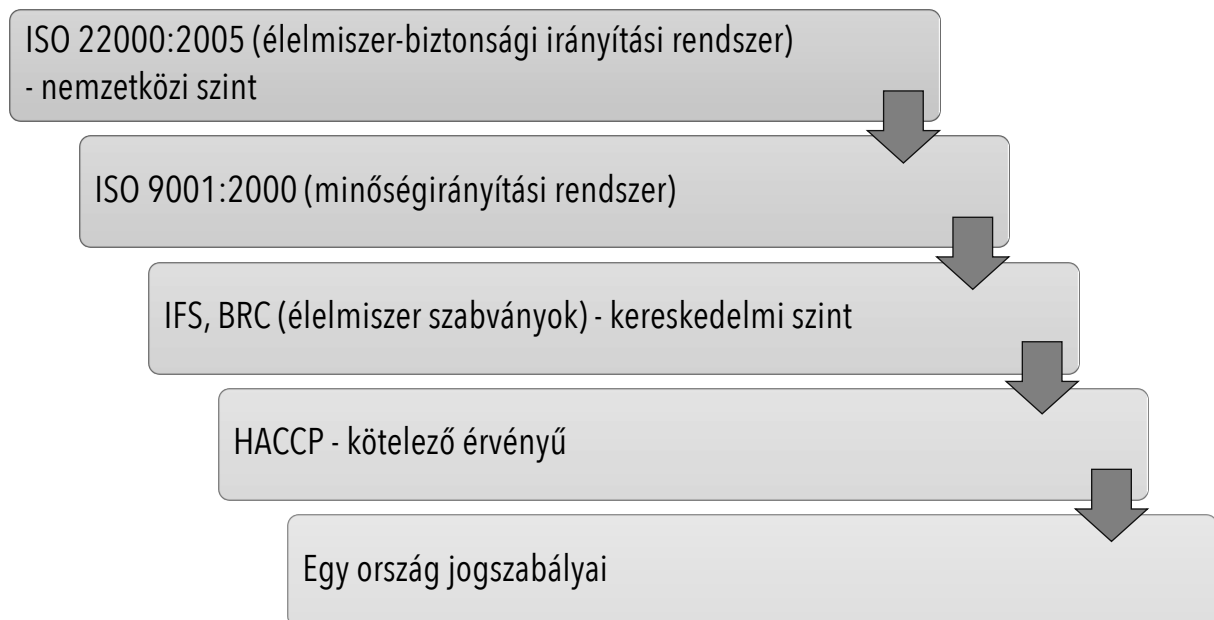
Az élelmiszeriparban is érvényesülnek a minőségirányítási rendszerek, amelyek azért jöttek létre, hogy növeljék a fogyasztók bizalmát a biztonságos élelmiszertermelés és -elosztás iránti és ezáltal védjék a fogyasztók érdekeit. A különböző minőségirányítási rendszerek egymás mellett, illetve egymásra épülve alkalmazandók.

A legfontosabb minőségirányítási rendszerek (6. ábra) az élelmiszer-iparban (Mizik 2018, Filipovic et al. 2008):

- GFSI – (Globális élelmiszer-biztonsági kezdeményezés – Global Food Safety Initiative): az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek folyamatos fejlesztése, négy szabványt ismert el: BRC, IFS, HACCP és SQF.
- IFS – (Nemzetközi élelmiszer-ipari szabványok – International Food Standard): német kiskereskedők által kifejlesztett rendszer, a szabványt a francia kiskereskedelmi láncok is támogatták, következésképpen Nyugat-Európa szerte jelentőssé vált. Az IFS tartalma a BRC szabványon és az ISO 9001: 2000 struktúráján alapul.
- BRC – (Brit kiskereskedelmi konzorcium – British Retail Consortium): Nagy-Britanniában létrehozott kiskereskedelmi láncok, amelyek az általuk forgalmazott termékekért felelősek. felelősek az általuk termékeikként eladott élelmiszerekért. A

BRC-t átnevezték GSFS-re (az élelmiszer-biztonság globális szabványa – Global Standard for Food Safety).

- SQF 2000 – (Biztonságos minőségű élelmiszerek 2000 – Safe Quality Food 2000): Az ausztrál kormány és számos gazdálkodói szövetség 1995-ben kifejlesztett egy rendszert, amely a teljes agrár-élelmiszerláncot kontrollálja.
- ISO 9001:2000 és 22000:2005 – (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet – International Organization for Standardization):
  - Az ISO 9001: 2000 az élelmiszer- és italipar számára olyan dokumentum, amely szemlélteti az ISO 9001 és a HACCP norma kölcsönhatását, és irányelveket ad az ISO 9001 alkalmazásához az élelmiszeriparban.
  - Az ISO 22000: 2005 gyakorlati keretet kínál a különféle követelmények és normák összehangolására egyetlen globális szabványban.
- HACCP – (Veszélyelemző és kritikus ellenőrző pontrendszer – Hazard Analysis and Critical Control Point): a holland élelmiszer-feldolgozó ipar kezdeményezése alapján jött létre. A szabvány felépítése 7 alapelven és 12 lépésen alapul, kiegészítve a minőségirányítási rendszerre vonatkozó más követelményekkel.



6. ábra: Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban  
Forrás: Saját szerkesztés Filipovic et al. (2008) és Mizik (2018) alapján

Az élelmiszeripar számára a HACCP elvek követése a kötelező, a ISO 22000 szabványé nem. Más szabványrendszerek bevezetése sem kötelező jellegű, ugyanakkor a kereskedelmi partnerek egymás iránti elvárásait támasztják alá (Mizik 2018).

## 7. A vendéglátás személyi és tárgyi erőforrásai

A vendéglátás **személyi erőforrásait** tekintve két nagy csoportot különböztethetünk meg:

- vendéggel érintkező munkakörök – a munkakörök rendszerét meghatározzák:
  - „az egység szakjellege, üzletköre,
  - a szolgáltatások színvonala (kategória),
  - a kínálat mélysége és szélessége,
  - az értékesítés módja, formája,
  - a menedzsment által célszerűen kialakított munkamegosztás,
  - az ügyviteli rendszer” (Papp 2017).

A fentiek alapján ide tartoznak többek között a felszolgáló, a pultos, a teremfőnök, a tálaló szakács és a vezetők.

- vendéggel nem érintkező munkakörök pedig a termelésben részt vevő dolgozók (konyhafőnökök, szakácsok), kisegítő munkakörök (mosogatók, takarítók), ügyviteli dolgozók, egyéb szakterületek dolgozói (adminisztrátorok, műszaki dolgozók, raktárosok, munkaügyesek).

A vendéglátóegységek munkakörének kialakításakor fontos figyelni a specifikus, a szakmára jellemző kompetenciák meghatározása, úgy mint a gyakorlati jártasság, vagyis a munkaterületek alapvető ismeretei, az egészségügyi alkalmasság és a megfelelő személyi higiénia, idegen nyelvek ismerete, kiemelkedő verbális és nonverbális kommunikációs készség, és a diszkréció. Továbbá az alábbi szempontokat kell figyelembe venni a munkakörök kialakításánál:

- „a vendéglátó egység nagysága (bevétel, alapterület, szolgáltatások szélessége és mélysége),
- a logisztikai és termelési folyamat differenciáltsága, a beszerzési rendszerek, a nyersanyagok előkészítettsége, a technológiai folyamatok (ételkészítés) bonyolultsága, a befejező műveletek munkaigényessége,
- az egység technikai felszereltsége, a technológiát segítő gépek és berendezések színvonala, kapacitása,



- az alkalmazott számítástechnikai rendszerek minősége, különös tekintettel az ügyviteli és elszámolási folyamatokra, azok megbízhatóságára, zártságára” (Papp 2017).

A vendéglátás személyi erőforrásainál a munkaerő menedzsment helyénkezelése kiemelkedően fontos szempont. Az emberi erőforrás biztosítása precíz szervezést igényel, amelyet befolyásol a szezonális, az évszak, a napszak, a hétvége és az ünnepnapok, továbbá az üzemeltetési idő, amely nem egyezik meg a nyitvatartási idővel.

Az idegenforgalomban kifejezetten fontos alapelv a szakma iránti alázat és odaadás, amely a vendéglátóiparban a vendéglátóhelyek sikerességének egyik kulcsa.

A vállalkozás **tárgyi erőforrásainak** esetében a vendéglátóhelyen alkalmazott gépeket, felszereléseket, berendezéseket és eszközöket értjük, amelyeket az alábbiak határoznak meg:

- „az adott egység profilja, szakjellege (üzletkör),
- az üzlet kategóriája (a szolgáltatás minősége),
- a nyersanyagokat átalakító technológia (általában sütés-főzés) színvonala, jellege, a vásárolt áruk előkészítettsége,
- az üzlet külső-belső képe, annak színvonala (dizájnya),
- az értékesítés (felszolgálat-kiszolgálás) módja,
- az értékesített ételek-italok jellege, választéka,
- és természetesen a vendégforgalom nagyságrendje” (Papp 2017).

A tárgyi erőforrások összetételét, minőségét és mennyiségét a vállalkozás pénzügyi lehetőségei befolyásolják. A piacon ezen eszközök széles skálája megtalálható, azonban a kiválasztásuk során fontos szempont, hogy a tárgyi eszközök jól bírják az erős igénybevételt, valamint lényeges az áttekinthetőség, a könnyű kezelhetőség és tisztíthatóság.

## 8. Értékesítés a vendéglátásban

Az értékesítés során derül ki a vállalkozás sikeressége. Az értékesítést módját befolyásoló tényezők:

- a vendéglátóhely típusa és szolgáltatási színvonala,
- a választék,
- értékesítési módok,
- üzleti szintű szervezettség (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018).

Az értékesítési módok a következők lehetnek:

- hagyományos értékesítés: a vendéglátóhely alkalmazottja felel a vendég kiszolgálásáért, amely lehet:
  - a közvetett (felszolgálás) értékesítés – a vendég a felszolgált ételeket és italokat az asztalnál elfogyasztja,
  - a közvetlen (kiszolgálás) értékesítés – a vendég a pultnál a kiszolgálótól a megrendelt és kifizetett ételt és italt asztalnál vagy pultnál fogyasztja el (fast food éttermek, italboltok, kocsma),
- önkiszolgáló értékesítés (self service): önkiszolgáló vendéglátóhelyek esetén a vendég a pultról elveszi az ételt és az italt, majd a pénztárnál történt fizetést követően az ételt asztalnál fogyasztja,
- értékesítés automatákkal: az értékesítést gépek végzik, például szendvics-, italautomata, főként az intézményi vendéglátásban találhatók meg. Mivel hiányzik az ember-ember kontaktus, így sokan nem tartják a vendéglátás részének, sokkal inkább kereskedelmi tevékenységnek tekinthető (ez a TEÁOR számok tekintetében is látszik, mivel a 47-es ágazatba sorolják, még a vendéglátás az 56-os ágazat) (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018, Papp 2017).

Az értékesítési formák esetében két módszert különböztetünk meg:

- menürendszerű értékesítés,
- étlap vagy a'la carte szerinti értékesítés.

Menürendszerű értékesítés: a vendéglátóhely által előre meghatározott ételek és italok értékesítése történik, amelynek ismert formái:

- az időszakos menü,
- előfizetési menü,
- rendezvények menüsora,
- szállodai menüsorok (Papp 2017).

Ezen értékesítési forma előnye az erőforrások könnyű kalkulálása (tárgyi és személyi erőforrások, logisztika, tervezés, szervezés, felhasználás), racionalizálja a konyhai gazdálkodást, könnyebb új készítmények, technológiák bevezetése, rugalmasan lehet a kereslethez és az árszínvonalhoz alkalmazkodni (Verebes–Fekete-Frojimovics 2018, Papp 2017).

Étlap és itallap szerinti értékesítés: a vendéglátóhely által kínált ételek és italok széles kínálati skálája. Itt érvényesül a szakmai tudás és azok a kompetenciák, amelyek a személyi erőforrások fejezetben összefoglalásra kerültek.

Az értékesítés formája lehet még a vendéglátóhelyen kívüli vendéglátás, ilyen:

- rendezvényeken történő vendéglátás, vagyis a catering szolgáltatás,
- közlekedési eszközökön történő étkeztetés,
- a közösségi étkeztetés,
- a mozgó árusítás,
- házhozszállítás (Papp 2017).

## **9. Marketingsajátosságok a vendéglátásban – esettanulmány**

A posztmodern fogyasztóra jellemzően az érdekesség megtapasztalása kerül előtérbe, így az internet nyújtotta lehetőségeknek köszönhetően minden információt megvizsgál, jól tájékozott. A posztmodern fogyasztók igényei eltérnek, a keresletre jellemző a heterogenitás, így fontos a kínálat sokszínűsége, amely a vendéglégedettség növekedését eredményezi (Árvai–Sipos 2012). „A posztmodern marketingszemléletre azért van szükség, mert a fogyasztók, a nyaralók, a turisták egyre nagyobb mértékben az egyedi élményszerzés lehetősége alapján döntenek utazásaikról, és azért, mert a nemzetközi példák és esetek azt igazolják, hogy egyedi attrakciók szinte bárhol létrehozhatók, kifejleszthetők” (Árvai–Sipos 2011:36).

Ezért ebben az alfejezetben a hagyományos marketing stratégián túl, a marketingkommunikáció legaktuálisabb formája az online marketing lehetőségek kerülnek bemutatásra egy esettanulmány keretében. A technológiai fejlődés következtében az online platformok lehetővé teszik a kétirányú interaktív kommunikációt a fogyasztó és az étterem között, valamint a fogyasztók maguk is tartalomgenerálókká léptek elő, így a tartalom terjedése is több irányú. Az e-Wom (online szájreklám) erősen befolyásolja a fogyasztói magatartást, mivel a fogyasztók megbízhatónak és hitelesnek vélik ezt a típusú információforrást (Szakály-Sziva 2019).

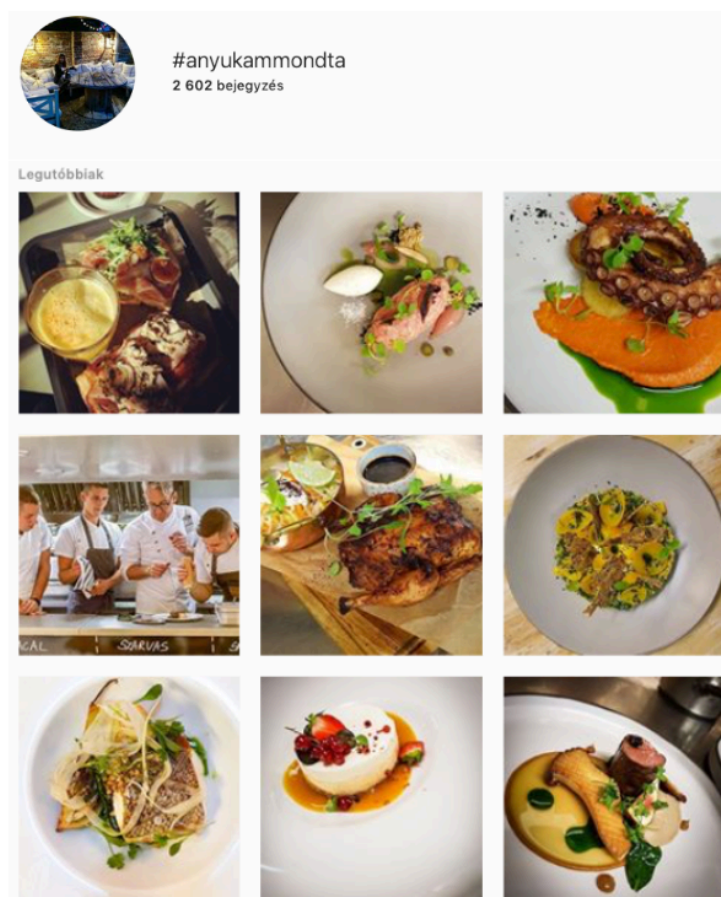
„A szabadidős szolgáltatások körében megjelenő turizmusipar önmagában is társadalmi innovációt jelent (Michalkó et al. 2018), ha ezt a tényt kiegészítjük az infokommunikációs technológia megjelenésével, és a közösségi médiában megjelent véleményvezérekkel, influencerek, egy új módját ismerjük meg a termékfejlesztésnek. Az influencerek közvetítő szerepet töltenek be a keresleti és a kínálati oldal között, akik befolyásolják a fogyasztók döntési folyamatainak szakaszait például szállásfoglalás vagy étteremválasztás során” (Szakály 2019:72).

Az esettanulmányban az encsi Anyukám mondta nevű étterem online megjelenése kerül bemutatásra, mint Magyarország egyik olyan kiemelkedő étterme, amely számos elismerést nyert el (pl. 2010-ben Dining Guide elismerés), és amely képes a gasztronómiai turizmus fizikai megvalósítására (utazás során a fogyasztó elhagyja lakhelyét). Encs Borsod-Abaúj-Zemplén megyében található, a Hernád folyó völgyében, 214 km-re a fővárostól és 40 km-re Miskolctól. Budapestről a 3-as főútról, Tokajról pedig a 39-es főútról közelíthető meg. A Zempléni-hegység és a Cserhát határolja.

A vendéglátóhely szolgáltatási szintje és étkezési típusa alapján családi étterem. A kínálatát tekintve megtalálhatóak az olaszos hús- és tésztáételek, pizzák, és a magyaros hazai ételek, amelyek kínálata változatos. Az alapanyagokat a környező termelőktől, illetve olasz importőröktől szerzik be. A termékeik között megtalálhatók Szepsy készítésű borok, lekvárok, mézek, szörpök (Anyukám mondta honlapja).

Saját weblappal rendelkezik, ahol bemutatják az éttermet, az étlapot, az alapanyagokat, a termékeket, magát a családot, a galériát és a kapcsolatba lépési felületet. A honlap kompatibilis a különböző okoseszközökkel is, stílusa illeszkedik az étterem stílusához (logó, színek). A honlapról megismerhető az étterem filozófiája, a séf, a személyzet, egyszerűen, látható a kreativitás, amely megkülönbözteti a versenytársaktól. Habár kiemelik, hogy előzetes asztalfoglalás ajánlott, online foglalásra nincs lehetőség. A honlapról a közösségi média platformjai közül egyedül a Facebook oldaluk érhető el, pedig Instagramon és Tripadvisoron is szerepelnek. A Facebookon két oldalon is megtalálhatók, az egyiken több, mint 32 000 követője van az étteremnek, 1874-en értékelték is a tevékenységüket, és az alapján 5-ből 4,9-es eredményt értek el. A másik oldal, amelyet 2017-ben hoztak létre, mint az étterem hivatalos oldalát, több, mint 9400 követővel rendelkezik. Erről a platformról már az Instagram is elérhető, amelyen több, mint 5700 követő van. Az #anyukammondda címke alatt 2600 bejegyzés szerepel. Az étterem által generált tartalmakon kívül a fogyasztókra is aktív jelenlét jellemző, továbbá az influencerek jelenléte is megfigyelhető, például @chilivanilia, vagy @ziziadventures. Az egy nap a városban című blog is elismerően nyilatkozik az encsi étterem tevékenységéről. A Tripadvisoron a fogyasztók 5-ből 4,5-re értékelték az éttermet. A 439 értékelésből 362 kiváló, 50 nagyon jó, 16 átlagos, 8 gyenge, 3 szörnyű vélemény érkezett. Amennyiben Encs látnivalóira keresünk az interneten, a Tripadvisor már Az anyukám mondta közelében található látnivalókat hozza fel úgy, mint a Boldogkő vára. Az étterem számos fesztiválon jelen van, például a SVÉT rendezvényei, vagy a gourmet fesztivál, amelyekről az online média platformjain keresztül is üzennek a fogyasztóknak.

Az vendéglátóhelyeknek nagyon fontos, hogy a rohamosan fejlődő online marketing trendjeit kövessék. Az online jelenlét ma már nélkülözhetetlen a vendéglátóhelyek számára, mivel a közösségi médián keresztül informálhatók a fogyasztók, számukra pedig ingyenes reklámozási felület. A fogyasztókra jellemző a magasfokú online jelenlét, a modern szájreklám, ahol megosztják egymással, hogy mit esznek, hol eszik azt és képekkel támasztják ezt alá. Az éttermeket pontozzák és véleményt írnak róluk, amely megtöbbszörözi a hagyományos szájreklám hatását, mert a fogyasztók véleménye már nem csak a rokonokhoz és ismerősökhöz jut el (Vaszari 2008). Az influencerek megjelenésével és jelenlétével olyan desztinációk is a turisták keresleti központjába kerülhetnek, amelyeknek nincs lehetőségük önerejükkel népszerűsíteni turisztikai vonzerőjüket. Az influencerek és a fogyasztók által generált tartalmak (7.ábra) segítségével lehetőség nyílik a passzív turizmus és a szezonális csökkenés csökkentésére.



7. ábra: Az #anyukammonda legutóbbi bejegyzései 2019 októberében  
Forrás: Instagram

### **Feladat a fejezet kapcsán**

1. Kérem, elemezze az esettanulmányba a turizmus tárgyi feltételeinek megvalósulását.
2. Kérem, keressen egy hasonló vendéglátóhelyet, amely ismert a fogyasztók körében, és elemezze a vendéglátóhely jelenlét az online platformokon az esettanulmány alapján. Mit tapasztal az online tartalom alapján, a fogyasztók hajlandóak utazni, hogy a vendéglátóhelyet felkeressék?

## **10. Fenntarthatóság a vendéglátásban – esettanulmány**

A fenntarthatóság, mint irányelv, és mint társadalmi elvárás lassan a vendéglátóipar tevékenységében is megmutatkozik. A vendéglátóhelyek jelentős szerepet játszanak a turizmusban, ám az üzemeltetők sok esetben csak a bevétel forrását látják, a költségek csökkentése érdekében a környezet és a fenntarthatóság háttérbe szorul. Ugyanakkor az elmúlt években új trendként megjelent az egészséges életmód és a környezettudatosság. A fogyasztók is mindinkább tudatossá válnak, szembe kell nézni a társadalmi felelősségvállalással, amelyet már a vendéglátóhelyek sem kerülhetnek meg.

Az 5. táblázat (Kovács 2013) összefoglalja a fenntartható éttermek üzemeltetési sajátosságait, a környezeti kérdéseket, a termelés által felhasznált anyagokat, vegyszereket, ételek és italok beszerzési forrását, energia- és vízfelhasználását, az épülettervezést, és a hulladékkezelést. A Felelős Gasztrohős kezdeményezése is a fenntarthatóság és az egészséges étkezés támogatására irányul. A felelős vendéglátóhely minősítéssel rendelkezők az alábbi szempontok betartása kell eleget tenniük:

- pálmaolajmentes termelés,
- minimum két vegetáriánus fogás szerepel az étlapon,
- az élelmiszerek minimum 30%-a hazai,
- legalább egy alapanyag bio minősítésű,
- nem használható polisztirol csomagolóanyag,
- legalább egy tisztítószer környezetbarát minősítésű,

- törekvés a környezetterhelés csökkentésére (szelektív hulladékkezelés) (Felelős Gasztrohős honlapja).

Környezeti kérdések	Felhasznált termékek	Kemikáliák	Ételek és italok	Energia felhasználás	Vizhasználat	Épület-tervezés	Hulladék-kezelés
Túlnépesedés, iparosodás	Papír	Tisztítószer	Organikus/ bio ételek	Nagyfogyasztású berendezések	Ételek előállítása	Új beruházások	Hulladék mennyiségének csökkentése
Légszennyezés, ózon problémák	Műanyag	Textiliák	Helyi alapanyagok	Higiénia	Légkondicionáló berendezések	Felújítás	Újrahasznosítás
Vizek szennyezése	Polisztirol termékek, habok	Rovarirtók	Vegetáriánus és vegán ételek	Világítás	Mosogatás/ öblítés		Komposztálás
Erdőirtás		Gyertyák, chafing, krémek, paszták	Halak és tenger gyümölcsei	Hűtés/fűtés	Hűtőgépek		
Talajok átalakulása, elsivatagosodás			Genetikailag módosított élelmiszerek	Szén-dioxid kibocsátás			
Biodiverzitás csökkenés							
Klímaváltozás							

5. táblázat: Fenntarthatóság területei  
 Forrás: Saját szerkesztés Kovács 2013 alapján

Az esettanulmányban egy vidéki vendéglő tevékenysége kerül bemutatásra. Az Almavirág vendéglő nem egy átlagos, családi étterem, egy egyedülálló lehetőséget kínál, a látogatók számára megismerhető a fenntartható gazdálkodásuk. Európában egyedülállóan, 110 hektáros nyitott almáskert (8.ábra) található, ahol akár több száz madárfajjal is lehet találkozni. A filozófiájukhoz tartozik:

- természetes, minőségi alapanyagok használata, mesterséges adalékanyagok nélkül – a sajtokat egy kis vállalkozásból szerzik be, ahol sajátos eljárást alkalmazva a késztermékek megtartják vitamintartalmukat. A hidegen sajtolt olajokat, liszteket és aszalványokat is paraszti gazdálkodást folytató termelőktől szerzik be, akik adalékmentesen gazdálkodnak. Az állati jellegű alapanyagok beszerzésénél fontos szempont az állatokat takarmányozása.
- helyi termelők, egészségtudatos alapelvek – az alapanyagok 9 helyi termelőtől származnak. Az alma és a meggy az étterem mellett található kertből származik. A lekvárokat és száraz tésztákat helyi, családi vállalkozások készítik hagyományos recept és eljárás szerint.
- felelős, fenntartható gazdálkodás – a kert Közép-Európa egyedi, nyitott okoskertje, amelyet a jövő gyümölcsösének neveznek, mivel automata kormányzású traktorok,

okostelefonról működő öntözőberendezéseket alkalmaznak. Törekednek a fajlagos vízfelhasználás csökkentésére, a magasnyomású mosó- és fertőtlenítő berendezéseknél speciális szórófejet alkalmaznak (rövidebb idő és kevesebb víz felhasználásával), így csökkentik a fajlagos energiafelhasználást.

- modern környezet – a fenntarthatóságot a modern technika vívmányaival érik el, amely a termelésre és a konyhatechnológiára egyaránt igaz. A modern környezet a közösségi média felületén történő megjelenést is jelenti. Az étteremben található egy VIP terem, ahol egy kivetítő segítségével Facetime-ozni is lehet, illetve ügyelnek a megfelelő tállalásra is, hogy azok feltölthetők legyenek az Instagramra és Facebookra (Almavirág étterem honlapja, Bold Agro Kft. honlapja).



8.ábra: Almavirág étterem  
Forrás: saját szerkesztés

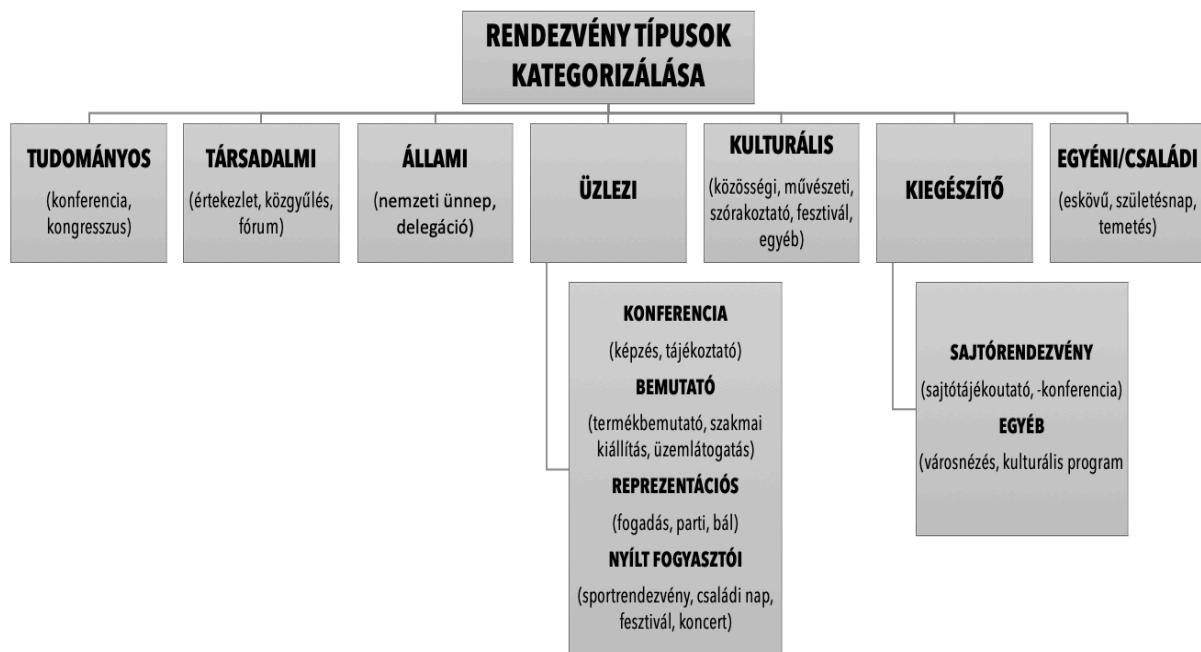


**Feladat a fejezet kapcsán**

1. Kérem, keressen Magyarországon és a nemzetközi piacon az esettanulmányhoz hasonló egységet, és mutassa be annak fenntarthatósággal kapcsolatos törekvéseit!  
Mit gondol, mivel lehetne ösztönözni a vendéglátóhelyeket a fenntarthatóságra?

### III. Rendezvény-vendéglátás

A rendezvényszervező cégek szép számmal vannak jelen Magyarországon, így egyre több a látványos rendezvény, azonban nem szabad elfelejteni, hogy a rendezvények központi elemét a vendéglátás képezi. A rendezvények más-más indíttatásúak lehetnek (9. ábra), de mindegyiknél szükséges catering szolgáltatót bevonni, ezért ebben a fejezetben bemutatásra kerülnek a rendezvény-vendéglátás (catering szolgáltatás) sajátosságai.



9. ábra: A rendezvény típusok kategorizálása  
Forrás: Saját szerkesztés Káposzta (2011) alapján.

#### 1. A rendezvény-vendéglátás sajátosságai

A rendezvényszervezés egy komplex feladat, ahol a catering feladatokon túl még gondot kell fordítani olyan feladatokra, mint a helyszín kiválasztása, dekoráció, fény- és hangtechnika, berendezések biztosítása, programok és előadók megszervezése, catering és esetenként szállás biztosítása. Minden feladatra külön specializálódhatnak vállalatok, így lehetnek külön catering szolgáltatók is. Fontos szempont, hogy a szolgáltatók együtt tudjanak működni, mert ezen múlhat a rendezvény sikeressége. A rendezvény jellegétől függetlenül (teljesen kötetlen, szigorúan protokolláris) a vendéglátás elengedhetetlen tényezője az eseménynek.

Rendezvény-catering alatt értjük: egy meghatározott helyszínen – amely lehet az a szervezet székhelye, telephelye, vagy külső helyszín – felhasznált, rendezvényi vagy éttermi étkeztetést és ahhoz kapcsolódó italfogyasztást (Nemzeti Kommunikációs Hivatal).

A catering tevékenység stratégiai megtervezésénél több szempont is befolyásoló elemként hat:

- az esemény célja,
- az esemény koncepciója, tematikája,
- a helyszín,
- a létszám,
- az etnikai összetétel,
- a keretösszeg.

A stratégiai tervezésnél elengedhetetlen a rendezvény céljának pontosítása, mivel fontos szempont az étel, az ital, a tálalás és a terem elrendezése miatt. Az ételpultok, a bárak elhelyezése szintén fontos szempont a stratégiai tervezésnél, a résztvevőket mozgásra készíti, így elősegíthető az elvegyülés egy olyan közegben, ahol az emberek nem ismerik egymást. Az esemény célját ismerve, könnyebb tematizálni, mely ételeknek és italoknak kell összhangban lenniük, figyelni kell továbbá az etnikai összetételre, a létszámról és a helyszín nyújtotta lehetőségekre. Másként készül elő a szolgáltató egy kihelyezett, szabadtéri eseményre, mint egy helyben megvalósuló rendezvényre. A rendezvénytervezés egyik fontos tényezője a büdzsé, amelynek csak egy részét képezi a catering, ezért az ajánlatadáskor körültekintően kell kalkulálni, minden kockázati tényezőre kiterjedően, hogy a vállalat nyereséges legyen (Allen 2016).

A **vendéglátás jellege** szerint megkülönböztetünk (Raffai 2005, Zsidai honlap):

- **Álló alkalmak**

- Koktélparti – flying service – időtartama 40–120 perc, jellemzően magas a bérköltség, mivel sok pincér kell, valamint az ételek is munkaigényesebbek. Kiállításokon, délutáni bemutatóknál alkalmazzák, szerényebb és a legkötetlenebb fogadási forma. A pincérek tálcákról kínálják a koktélokat, a hideg és meleg falatkákat, a salátákat és a desszerteket. Célszerű kávézási lehetőséget is biztosítani.
- Állófogadás – időtartama 1,5–2 óra, legnépszerűbb és legelterjedtebb rendezvény típus, valamilyen esemény megünnepléséről van szó. Az ételek és az italok büféasztalon kerülnek tálalásra, amelyeket a vendég állva fogyaszt el.

Mindinkább interaktívvá vált a vendéglátás ezen formája, például láthatjuk, hogy mit készít a szakács.

- Kávészünet – általában 20–30 perc az időtartama, tehát rövid idő alatt gyorsan kell kiszolgálni a vendégeket. Konferenciák, szimpóziumok, rendezvények során alkalmazzák felfrissülés céljával, a kávé mellett üdítók, sós és édes sütemények kerülnek felszolgálásra.
- Pezsgőztetés – időtartama 15 perc, például megnyitókön, ünnepi eseményekkor alkalmazzák. A pincérek egy tálcán kínálják a pezsgőt.

- **Ültetési alkalmak**

- Ültetett állófogadás, svédasztalos ültetett fogadás – időtartama 1,5–2 óra, kötetlenebb a díszítkezésnél, az ültetési rend nem kötött. A vendégek svédasztalról szabadon válogathatnak, kényelmesebb az állófogadástól.
- Díszítkezés, gálavacsora – időtartama 2–3 óra, hagyományos, protokolláris, diplomáciai eseményekkor ajánlott, legelegánsabb fogadási forma. Előre meghatározott ültetésrend van, a fogások között különböző program ajánlott. A menü tartalmaz hideg előételt, levest, meleg előételt, főételt és desszertet, a felszolgálók szervírozzák, még az italok italtálcából választhatók.

- **Egyéb alkalmak**

- Szabadtéri események – grillparti, az étek nyílt tűzön, grillen készülnek, az illatok az előnye, ünnepélyes multságokkor alkalmazzák, de ilyen lehet még az ökörsütés vagy a szüreti multság is.

**Felszolgálási módok** (ételek tálalása) alapján megkülönböztetünk (Szende 2013, Erasmus+ program 2018):

- Svájci felszolgálási mód: a séf a svájci alaptányérra (32 cm) tálalja az ételt, amelyet a pincér az asztaloknál ülő vendégeknek jobb oldalról tálal.
- Francia felszolgálási mód: két módszert különböztetünk meg, az egyik, amikor a séf által adagolt ételt a vendégek elé helyezzük és a vendég maga szed a tálról. A másik mód, amikor a séf által adagolt ételt balról benyújtjuk a vendégnek és a vendég szed saját magának.
- Angol felszolgálási mód: itt is két módszert különböztetünk meg; az egyik, amikor a kísértőasztalon (geridon) történik a szervírozás, a másik pedig, amikor a vendég részére balkéz felől a pincér az étel 2/3-át kitálalja, majd kis idő elteltével újra bekínálja az ételt

bal oldalról. Az angol felszolgálási módnál van lehetőség a tükörszervízre, amikor az egymással szemben dolgozó pincérek szinkronban végzik munkájukat.

- Orosz felszolgálási mód: a menükártyán leírt sorrendben tálalja a pincér az ételeket az asztal közepére lefedve. A pincérnek oda kell figyelnie a vendégre, és a következő fogást csak abban az esetben szabad tálalni, ha a vendég az előzőt már befejezte.
- Büfészervíz: az ételek és az italok már el vannak helyezve egy asztalsorra, ahonnan a vendég saját magának szed.

Mindazonáltal a kiváló szervírozási módszerek mellett elengedhetetlen a kiszolgáló személyzet eleganciája, kedvessége és odaadása. A kiváló, precíz személyzetnek, az elegáns, modern környezetnek, a változatos, finom és minőségi ételeknek, harmonizálniuk kell a rendezvény üzenetével.

## 2. Protokolláris vendéglátás

A fejezetben a vendéglátással kapcsolatos protokolláris ismertek kerülnek bemutatásra, de előtte fontos alapfogalmakat tisztázni, amelyeket sok esetben szinonimaként alkalmaznak.

Sille (2016) a következő alapfogalmakat mutatja be:

- **Illemszabályok:** „az illem a társadalmi érintkezés, a jó modor, az udvariasság szabályainak összessége” (Sille 2016), tehát olyan ősi szokások, amelyek befolyásolták a ma alkalmazott jognak, erkölcsnek, protokollnak és etikettnek a kialakulását.
- **Etikett:** úgy értelmezik, mint viselkedéskultúra, amely illemszabályokra épül és a társadalom minden rétegében követelmény.
- **Protokoll:** ma már főként a diplomáciában, a politikai, az üzleti életben alkalmazzák, illetve a társasági és magánjellegű rendezvények formalitásának kifejezése, amely az egymással való hivatalos érintkezés szabályainak összessége.
- **Etika:** erkölcsan.
- **Diplomácia:** a hivatalos nemzetközi kapcsolatok viselkedéskultúrájának ismerete, tehát az államok közötti politikai kapcsolatok elmélete és gyakorlata.

A rendezvények szervezése során kiemelkedően fontos a vendéglátás protokolljának ismerete. A rendezvény jellegétől függően a vendéglátás lehet protokolláris és teljesen kötetlen is, de még a kötetlen esetében is bizonyos szabályokat be kell tartani. Sille István 2016-ban kiadott Illem, etikett, protokoll című könyve részletesen bemutatja a vendéglátás protokolláris

szabályait, a jegyzet ezen fejezetében a rendezvény vendéglátás legfontosabb ismeretei kerülnek bemutatásra könyv alapján.

### **Álló alkalmak**

Az állófogadás a hivatalos, üzleti programok ünnepélyes formája, így az öltözetnek is alkalomhoz illően ünnepélyesnek kell lennie. A fogadásra érkezőket a házigazda a bejáratnál üdvözi. A fogadás jó alkalom az ismerkedésre, a kapcsolatépítésre. A catering szolgáltató feladata az első vendégek érkezésétől kezdve a pincérek folyamatos körbe kínálása, illetve italpultok esetén a folyamatos kiszolgálás (tömény kínálat, üdítő, víz, kávé). Az ételeket a teremben felállított asztalokra készítik ki. Az étkezést mindig a házigazda kezdi meg; a pincérek vagy segítenek a tálalásban, vagy a vendégek maguknak szednek az ételből, vagy az ételkínálás történhet a pincérek által körbe hordott tálcákon is (flying service). Mivel a teremben nem találhatóak asztalok és székek, ezért a pincérek folyamatosan szedik össze a használt evőeszközöket, tányérokat, poharakat és gondoskodnak azok folyamatos pótlásáról. Ilyen alkalmakkor a teremfőnök folyamatos kommunikációja elengedhetetlen a vendégek kényelmének kiszolgálása érdekében. Fontos szabály, hogy használt tányérba nem illik újra szedni, mindig új tányért és evőeszközt kell használni (Sille 2016).

### **Ültetési alkalmak**

„Jellegükből következően mindig sokkal kötöttebbek, mint az álló alkalmak, így jól érzékelhetően érvényesülnek a vendéglátás, a rangsorolás, a gasztronómia, a terítés és a felszolgálás, az asztal melletti viselkedés hagyományosan kialakult illemszabályai” (Sille 2016).

**Tárgyalóasztal** – a catering szolgáltató, a tárgyalás kezdete előtt, amit csak tud előre bekészít a tárgyalóasztalra, pohár, szalvéta, üdítő, víz, harapnivaló. A kávé és tea kínálása a tárgyalás megkezdése után történik, a pincér jelenléte nem zavarhatja meg a tárgyalást. A használt csészéket nem szabad hosszú ideig az asztalon hagyni, a leszedésük során sem szabad a pincérnek a tárgyalást megzavarnia.

**Díszítkezés** – ünnepélyes alkalom, jellemzően 4-5 vagy többfogásos menüsorból áll. Az asztalon névkártya, menükártya, teríték mellé az alkalomhoz illően díszítés kerül, a felszolgálás pedig protokolláris. A meghívottak megérkezését követően a pincérek aperitifet kínálnak, és gondoskodnak az üres, használt poharak elviteléről. A vendégek miután elfoglalták a helyüket, azonnal megkezdődik az ételek felszolgálása, amely a megrendelő által kívánt felszolgálási mód alapján történik. A díszítkezés fontos pillanata a pohárköszöntő.

### **Kötetlen alkalmak**

A kötetlen alkalmakhoz soroljuk a koktélpártit, a kerti partit vagy barbecue partit. A koktélparti a fogadás egyik szerényebb, kötetlenebb formája. Az ital kínálása tálcákon történik pincérek által, főként koktélokat, tömény italokat és üdítőket kínálnak. Az ételkínálat flying service által történik és szerényebb. A kerti parti lehet fogadás vagy koktélparti is. A barbecue parti esetében az étel nyílt tűzön sül. Utóbbi kettő esetében az érkezés és a távozás időpontja a fogadás szokásaihoz alkalmazkodik (Sille 2016).

A különböző rendezvényeken történő felszolgálati módok és illemszabályok ismerete mellett, fontos a speciális fogyasztói ismeretek szem előtt tartása, mint a vallási étkezési szokások, az ételallergiából eredő speciális étrendek ismerete. A rendezvény célját megismerve, a fogyasztó közönséget is megismerjük. Nincs egységes étel-, italkínálati séma, amelyet minden rendezvényen bevethetünk. Más koncepciót kell kitalálni egy nagy nemzetközi konferencia résztvevői számára, ahol valószínű, hogy különböző etnikumok képviseltetik magukat, és szintén más koncepciót kell kitalálni egy magyar esküvő catering szolgáltatásához. Ezért elengedhetetlen a gasztronómiai ismeret, a különböző nemzetek gasztrókultúrájának ismerete, a trendek nyomon követése, mert csak ezen ismeretek birtokában lehet sikeres a vállalkozás.

### **3. Speciális ételkészítési technológiák és eszközök a catering tevékenységben**

#### **Az alapanyagok előkészítés**

Az ételkészítési folyamatot megelőzi az alapanyagok előkészítési folyamata, amely az egyik legfontosabb művelet, amely során az alapanyagok megtisztítása történik a szennyeződésektől. Elkülönített helyen történik a nyers élelmiszerek előkészítése a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítésétől, tálalásától. Az alapanyagok megtisztítása során először a kevésbé, majd pedig a legszennyezettebb árut kell feldolgozni. Előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni. Az egyes előkészítő helyeken használt eszközöket meg kell jelölni és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére szabad használni. Továbbá a tisztántartásuk és tárolásuk is az adott előkészítő helységben kell történnie. A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok esetében biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig maradjanak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítése esetén a munkát szakaszosan kell elvégezni. A megtisztított nyersanyagok további előkészítése (például panírozás) a főzőtérben is történhet az e célra

elkülönített munkaasztalon. A fagyasztásra alkalmas élelmiszerek további előkészítése (például szeletelés) során gondoskodni kell a nyersanyagoktól való elkülönítésükre, az e célra kialakított helyiségben, vagy annak hiányában a főzőtérben, elkülönített munkaasztalon végezhető (NÉBIH 2018). Az elkülönített előkészítés az alábbi csoportosítás alapján történik (6.táblázat):

Alapanyag csoport	Külön előkészítő helyiség, vagy hely szükséges	Megjegyzés
zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőtérben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldség raktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható fedett udvarrészen.
nyers húsok	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben.
hidegvérű állatok húsa	Azokban a létesítményekben szükséges a húselőkészítő mellett külön előkészítő helyiség, ahol az időbeli elkülönítés nem valósítható meg.	Tisztítatlan hal előkészítése nem történhet olyan előkészítő helyen, amely más tevékenységgel azonos légtérben zajlik.

6. táblázat: Az alapanyagok elkülönített előkészítésének csoportosítása  
 Forrás: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához 2018:118 alapján

### Speciális ételkészítési technológiák

A technológia fejlődésének köszönhetően ma már olyan konyhatechnológiai eljárások is széles körben alkalmazhatók, amelyekkel a rendezvények ételkínálata változatosságának, egészségesebb és frissebb voltának csak a kreativitás szab határt. A hagyományos éttermi vendéglátáshoz hasonlóan a catering szolgáltatás során elengedhetetlen az élelmiszerek megfelelő feldolgozása és tárolása. Azon alkalmakkor, amikor a rendezvény kitelepülésére kerül sor az ételek előkészítése sok esetben már az előző napon megtörténik, illetve a rendezvényt közvetlenül megelőző pillanatokban is szükséges szemelőt tartani az elkészült ételek tárolását. A precíz és pontos előkészületek lehetővé teszik az élelmiszer biztonsági kockázat minimalizálását, nagy adagszámú, szervezett étkeztetés, gyors kiszolgálását teszik lehetővé.

Speciális ételkészítési technológiák a következők:

- **Cook and chill** (főzés-hűtés) technológia: az elkészült ételt egy speciális berendezéssel gyorsan lehűtik, majd közvetlenül a fogyasztás előtt felmelegítik. A blast chiller (gyorshűtő) nevű berendezés folyamatosan alacsony hőmérsékleten tárolja az ételt és



egyben szállító berendezésként is funkcionál. A berendezésnek mutatnia kell a belső hőmérsékletet, és elvárás az étellel kapcsolatos információk felcímkézése. A főzést befejezve 30 percen belül alkalmazni kell a gyorshűtést, amelyet 90 perc alatt 0-3 °C közé kell lehűteni, ezzel az eljárással 5 napig tárolható biztonságosan az étel. Az eljárás megakadályozza a legtöbb baktérium szaporodását. A gyorshűtött ételnek a felmelegítése a kivételtől számított 30 percen belül, minimum 63 °C kell megtörténnie. A felmelegített, de el nem fogyasztott ételt hulladékként kell kezelni (NÉBIH 2011).

- **Cook and freez** (főzés-fagyasztás) technológia: ez az eljárás a gyorsfagyasztás, amely során a cook and chill technológiához hasonlóan az ételt lehűtik, alacsony hőmérsékleten tárolják, majd a fogyasztás előtt felforrósítják. A gyorsfagyasztás nagy teljesítményű, áramló levegővel működő hűtőberendezés, amely eljárás a cook and chill technológia folytatásaként történhet. Ez esetben az ételt 150 perc alatt kell -20 °C-ra hűteni. A terméket a felforrósítás előtt 0-5 °C hőmérsékletű hűtőszekrényben kell felmelegíteni, majd a felforrósítás további menete a cook and chill technológiával megegyezik (NÉBIH 2011).
- **Sous-vide** technológia (szuvidálás): az eljárás lényege, egy vákuummal légtelenített csomagolásban a nyers ételek 100 °C alatti hőkezelésen esnek át, amelyet hűtés követ. Az ételek ezáltal 2-3 hétig tárolhatóak. Az eljárás előnye, hogy az élelmiszerek tápértéke megőrizhető, azonban a vákuumzárási hibák miatt veszélyes lehet. Speciális eszközök szükségesek az eljáráshoz, vákuum tasak, vákuum csomagológép, temperáló berendezés termosztáttal, hőmérővel, és sous-vide hőmérő. A vákuummal csomagolt termékek hőmérséklete nem haladhatja meg a 10 °C-ot. A kibontott terméket el nem fogyasztás esetén hulladékként kell kezelni (MDOSZ 2017, NÉBIH 2011).
- **Konfitálási** eljárás: alacsony hőmérsékleten, zsiradékban történő ételkészítés, amely során a tartósítás is megvalósul. Az elkészült húst a zsiradékkal együtt légmentesen lezárják, így több hónapra keresztül is tárolható az étel. A hagyományos disznóvágások során alkalmazták ezt az eljárást, ma már konfitálógépek segítségével a csúcsgasztronómiában is alkalmazzák. A konfitálást megelőzően különböző ízekkel pácolhatók a húsok, amellyel növelhető az kívánt ízhatás, valamint ezt követően különböző füstöléses eljárásokkal még ízletesebb ételek készíthetők (MDOSZ 2017).
- **Füstöléses** eljárás három fajtáját különböztethetjük meg:
  - hideg füstölés: 20 °C alatti hőmérsékleten történik a nyersanyagok kezelése, ilyenek a nyers, pácolt hústermékek, kolbász, sonka, szalonna, halak, tojás, belsőségek (libamáj);

- meleg füstölés: 65–70 °C-ú hőmérsékleten kezelik a főtt töltelékes termékek (bizonyos halfajták);
- sültve füstölés: 74–85 °C-on olyan készítményeket füstölnek, amelyeknél cél a füstös szín és íz (MDOSZ 2017).
- **Pacojet** technika: új konyhatechnológia a gasztronómiában, amely során egy sokoldalú géppel, felolvasztás nélkül készíthetők pástétomok, terrinek, fagyaltok, különböző pürék és krémlevesek, így intenzív és természetes íz érhető el (MDOSZ 2017).
- **Termomixeres** technika: főként a molekuláris gasztronómiában alkalmazzák, de egyre nagyobb teret hódít a konyhaművészetben. A kisméretű gép turmixol, párol és melegít, ezáltal majonézt, krémeket, fűszerolajokat lehet vele készíteni (MDOSZ 2017).

Az eljárások alkalmazása során a technológiákkal kapcsolatos HACCP előírásokat be kell tartani, és kizárólag friss élelmiszerek feldolgozása során megengedett a használatuk. A kreativitás mellett fontos a fizikai és kémiai ismeretek alkalmazása, így alakulhat át az étkezés élménnyé. A catering szolgáltatás során speciális eszközökre és berendezésekre van szükség, amelyek felsorolását a 3. *melléklet* tartalmazza.

#### 4. A menü összeállításának sajátosságai

Akár étlap készítéséről, vagy rendezvényre készült menüsorról beszélünk, elengedhetetlen a protokolláris ismeret a koncepció, a speciális fogyasztó igények ismerete mellett. Az étlap és itallap a vendég tájékoztatására szolgál a kínálatról, ahol a vendég határozza meg az ételek sorrendjét. Az á la carte étkezés akkor ajánlott, ha a vendégek létszáma nem haladja meg a 10 főt. A menü esetében kötött a kínálat, előre meghatározott és általában harmonizál a szezonális kínálattal. A menüket általában társas összejövetelekkor, rendezvényekkor állítják össze.

A menü összeállítása során az ételkínálat a következő fogásokból áll össze:

- hideg előétel (mindig a leves előtt: szezonális alapanyagokból saláta, kaviár, füstölt lazac, finger food),
- leves vagy leves ízelítő,
- meleg előétel (mindig a leves után következik a meleg előétel, nem lehet túlzottan laktató: töltött gombafejek, halak és szárnyasok),

- főétel (húsféleségek), megfelelő körítéssel, salátával (ünnepélyes étkezéseken alkalmával kétféle főétel is ajánlható; a salátát egyes országokban külön fogásként szolgálják fel),
- sajtok (a desszert előtt például Franciaországban, de a desszert után Angliában),
- desszertek (fagylalt, parfé, torta, speciális készítmények például: rétes, somlói galuska) vagy/és
- gyümölcs (vagy gyümölcssaláta, kompót),
- kávé, esetleg tea (Sille 2016, Raffai 2005).

Az ételek sorrendjét meghatározni sosem egyszerű, így az összeállításakor a történelem során kialakult gasztronómiai elvek mellett az egészséges, ízletes és laktató összetevők alkalmazását is figyelembe kell venni. Rendezvények esetében, ha diplomáciailag fontos eseményről van szó, elengedhetetlen szakember bevonása. Gasztronómiai szempontból elvárt elvek:

- a menüsorban szereplő ételkínálat különbözzenek egymástól, de illeszkedjen az alkalomhoz,
- hazai specialitás szerepeljen, szezonális anyagok alkalmazása,
- a köret vagy mártás sem készülhet azonos alapanyagból, ha igen, akkor pedig eltérőnek kell lennie a hőkezelésnek,
- a fűszerek dominanciára is figyelni kell,
- húsételek tekintetében a nyershús színe is jelentős, amelyet befolyásol az állat faja (például hideg vagy melegvérű állat), kora (a fiatal állatok húsa halványabb, az öregebbeké sötétebb, a vadaké sötétbarna) és az adott húsrész (például a sertéscomb piros színű, míg a karaj halványabb). Az alábbi állatfajták húsanak jellemzői:
  - Marha: a marha húsa barnásvöröses, még a borjúhús rózsaszín. A marhahús csoportosítása felhasználás szerint a *4. melléklet* tartalmazza.
  - Sertés: világos piros vagy vöröses árnyalatú; a sovány és hízott sertéshús összetételében eltérés van, a zsíros sertéshús koleszterintartalma elérheti a sovány kétszeresét is. A legnagyobb mennyiségben fogyasztott húsféleség hazánkban. A sertéshús csoportosítása felhasználás szerint az *5. melléklet* tartalmazza.
  - Juh: sötét piros kékes árnyalattal, felhasználás előtt a faggyút el kell távolítani a húsról, hogy az étel minősége megfelelő legyen. A bárányok húsa puha, halvány rózsaszín.

- Baromfi: a tyúk, a gyöngytyúk, a pulyka húsanak színe halvány rózsaszín, főzést követően fehér. A kacs, a liba húsa sötétebb, így a barna húsu szárnyasok közé sorolandók.
- Vad: vadhúsok színe barnásvörös, ízük és szaguk jellegzetes, eltér a tenyésztett állatokétól. A vadhús hosszabb érlelés után válik feldolgozhatóvá, ugyanakkor hűtve vagy fagyasztva hosszabb ideig is tárolható (Figler 2015).
- italkínálat – minden fogáshoz külön italt illik ajánlani (Sille 2016, Raffai 2005, Férfikönyha):
  - aperitif: tömény italok, célja az étvágygerjesztés.
  - száraz fehér bor illik az előételekhez,
  - a leveshez külön italt nem szokás kínálni, amennyiben bogrács jellegű levestől van szó (halászlé, gulyásleves) akkor könnyű vörösbort vagy rosét szokás ajánlani,
  - halételekhez félszáraz fehér bor illik, amelyre még hatással lehet a mártás, illetve hal készítési módja,
  - vöröshúshoz testesebb vörösbort illik,
  - sajtokhoz könnyebb vörösbort szokás kínálni,
  - desszertekhez aszúbort, likőrt, illetve pezsgőt kínálunk,
  - az étkezés befejezéseként pedig kávé és konyakot szokás kínálni, amennyiben a desszertnél kínált bor vagy pezsgő elmarad,
  - az étkezés zárása a digestive, amely az emésztés serkenti.

A borokat is csoportosíthatjuk a fajtáján, tájjellegén, évjáratán túl is:

- „csersavtartalmú vörösbortok,
- száraz fehérbortok,
- édeskés, könnyű fehér- vagy vörösbortok,
- édes- vagy likőrbortok,
- aszúbortok (magas szesz- és cukortartalommal),
- pezsgőbortok” (Sille 2016).

Vendéglátóhelyek esetében az étlap összeállítása során fontos, hogy tükrözze a hely jellegét és színvonalát, illeszkedjen a vendégkör igényeihez. A menüajánlat lehetőséget biztosít arra, hogy eltérjünk az állandó étlaptól.

Előétel
Pármai sonka sárgadinnyével (LM, GM)
Sajtos almasaláta szőlővel (GM)
Mini tapas – avokádó, sült kápiapaprika és salsa pitával
Leves
Falusi tyúkhúsleves csigatésztával, zöldségekkel (LM)
Zöldborsó krémleves bacon chips-sel
Hideg körteleves (GM)
Főétel
Piros pesto-s csirkecomb grillezett zöldségekkel (GM)
Kemencés kacsasült lilahagymalekvárral (LM, GM)
Kemencés mangalicasült kéksajtmártással (GM)
Vörösboros vadvörkölt vajás házigaluskával
Lazacfilé korianderes vajmártással (GM)
Vegetáriánus étel
Fűszervajon párolt zöldségek (GM)
Túrós töltőcsni káposztával
Padlizsános gnocchi fűszeres paradicsommártásban
Grillezett kecskesajt zöldségével (GM)
Salátaválaszték
Friss zöldség saláta pirított magvakkal (LM, GM)
Mozzarellás paradicsomsaláta zöldségekkel (GM)
Vegyes házi savanyúságok (LM, GM)
Tejfölös uborkasaláta (GM)
Desszert
Mini piskótás epertorta
Mangós túrókrém (LM, GM)
Mini dobostorta
Málnás csokoládé mousse (GM)
LM - laktózmentes, GM - gluténmentes

10. ábra: Ételkínálat  
 Forrás: Saját szerkesztés

### **Feladat a fejezet kapcsán**

1. Kérem, a fenti ételkínálatból (10. ábra) állítsanak össze egy 5 fogásos menüsört és ajánljanak az ételekhez megfelelő italkínálatot! Milyen rendezvényen alkalmazná az összeállított menü- és italkínálatot?
2. Amennyiben a fenti ételkínálat (10. ábra) egy étlap ételkínálatát tartalmazza, foglalják össze az étlap hiányosságait és azok alapján készítsék el az étlapot!
3. A fiktív vendéglátóegységük számára készítsék el az étlapot az előző két feladat tapasztalatai alapján!

## **5. Árajánlat elemei és szerződéses feltételek<sup>4</sup>**

A catering szolgáltatási tevékenységre árajánlatot kérhet:

- fogyasztó,
- rendezvényszervező cég, vagy más kereskedelmi, szolgáltatói tevékenységet folytató vállalkozás,
- illetve megjelenhet közbeszerzési pályázatokon önállóan, vagy konzorciumban más vállalkozással (sokszor nem csak egy rendezvény lebonyolítása kerül ilyenkor kiírásra, hanem az adott évben megrendezésre kerülő összes eseményre szól, mint csapatépítő tréning, sportnap, workshopok, karácsonyi vacsora és egyebek).

Az árajánlat kérésekkor a megrendelő megadja:

- a rendezvény célját,
- az időpontot,
- a tervezett létszámot,
- speciális fogyasztói igényeket,
- keret összeg.

---

<sup>4</sup> A fejezet dr. Schneider Péter jogász tanácsadásával került megfogalmazásra.

A megrendelő ilyenkor megadhatja a vendéglátás jellegét is, de költséghatékonyság céljából legtöbbször kikéri a szolgáltató véleményét is. Amennyiben speciális eseményről van szó, vagy rendezvényszervező cég keresi fel a catering szolgáltatót a helyszín is megadásra kerül. Ezt követően a vállalkozó árajánlatot ad, amelynek tételesen kell tartalmaznia:

- fogadás jellegétől függően a menüsört (ár/fő),
- ital típusok (ár/fő),
- a felhasznált eszközök listáját (III/6. fejezetben kerül bemutatásra),
- konyhai kapacitás,
- felszolgáló kapacitás,
- díszítés ára.

Az egyeztetések után a két fél vállalkozási szerződést köt. A vállalkozási szerződés elemei:

- **A két fél adatai**
- **Bevezető rendelkezés vagy preambulum:** amely tartalmazza a rendezvény célját, illetve hivatkoznak a melléklet(ek)re.
- **A szerződés tárgya:** a rendezvénnyel kapcsolatos catering feladatok meghatározása, a hozzájuk a vállalkozó oldaláról szükséges technikai eszközök biztosításáról szóló rendelkezések.
- **A szerződés időtartama:** nem egyenlő a rendezvény időtartamával, itt a szerződés attól a pillanattól él, amikor a második aláíró fél aláírja a szerződést, és akkor szűnik meg, amikor a vállalkozó fél maradéktalanul teljesítette a feladatát.
- **Teljesítés helye és ideje, a felek jogai és kötelezettségei** (a megrendelő és a vállalkozó jogait és kötelezettségeit érdemes külön bekezdésben taglalni):
  - a felek megállapodása közös és folyamatos együttműködésről, illetve, hogy időben tájékoztatják egymást olyan körülményekről, amelyek befolyásolhatják a szerződés teljesítését,
  - kijelölik a kapcsolattartókat és a jogi képviselőt, illetve meghatározzák a kijelölt személyek változása esetén a teendőket,
  - a teljesítés helye,
  - a megrendelő jogait és kötelezettségeit, mint a teljesítés elősegítését, díj kifizetését,
  - a vállalkozó jogait és kötelezettségeit, mint a tevékenységével kapcsolatos engedélyek megléte,
  - meghatározzák, hogy bevonható-e alvállalkozó,

- a vállalkozó oldaláról a műszaki leírás a rendezvény koncepciójának megvalósításához,
- a vállalkozó oldaláról a felelősségbiztosítás érvényessége a szerződéskötés napjától.
- **Díjazás, fizetési feltételek:** a nettó vállalkozói díj számokkal és betűkkel leírva, a díj hány fő ellátására szól, előleg kifizetésének lehetőségéről, a vállalkozó bankszámla számáról és a pénzügyintézetéről, ahol a számlaszámát vezeti, a kifizetés a teljesítést követően mennyi időn belül kell teljesülni.
- **Szerződésszegés, kárfelelősség:** a szerződés megszegéséről esetén az okozott károkért, nem teljesítésért, késedelmes vagy hibás teljesítésért
  - a vállalkozó kötbér fizetésére köteles,
  - a kötbér mértékének meghatározása eltérő nem teljesítés, késedelmes vagy hibás teljesítésért esetén,
  - catering szolgáltatás esetén hibás teljesítés lehet, ha nem sikerül a megadott létszám részére biztosítani a szolgáltatást, vagy ha nem a műszaki leírásban megadott feltétel alapján biztosítja a szolgáltatást,
  - a megrendelő bánatpénzt köteles fizetni a vállalkozónak.
- **A szerződés módosítása, megszüntetése, lehetetlenülése:** közös megegyezéssel a felek megszüntethetik a szerződést. A megrendelő, ha eláll a szerződéstől a teljesítés megkezdése előtt, köteles az addig elvégzett munka díját kifizetni, illetve kártalanítási díjat fizetni. Mindkét fél elállhat, ha súlyos szerződésszegés történik (csőd-, felszámolási, végelszámolási, végrehajtási eljárás esetén). Vannak olyan esetek is, amikor a teljesítés nem megvalósulásáért egyik fél sem tehet, tehát lehetetlenné válik.
- **egyéb rendelkezések:** például a nem kellőképpen szabályozott kérdésekben a Ptk. vállalkozási szerződésekre vonatkozó rendelkezései tartják irányadónak, vagy a felek nem tanúsíthatnak olyan magatartást, amely során egymás érdekeit (például gazdasági) sértik, veszélyeztetik.
- **aláírások**
- **mellékletek,** amely tartalmazza:
  - ajánlatkérést,
  - vállalkozói ajánlatot,



- különböző nyilatkozatokat (például állami megrendelésnél lehet titoktartási, vagy átlátható szervezet fogalmára vonatkozó feltételeknek történő megfelelésről szóló nyilatkozat),
- felelősségbiztosítási kötvény másolata,
- meghatalmazások.

A szerződésen továbbá szerepel jogi ellenjegyzés a szerződés jogi tartalmára vonatkozóan, ha valamilyen forrásból történik a finanszírozás, akkor pénzügyi ellenjegyzés is szükséges a forrás rendelkezésre állásáról. A szerződést az első oldalon iktatószámmal szokták ellátni a szerződés azonosítása céljából.

## **6. A kitelepült rendezvényekkel kapcsolatos feladatok**

A rendezvény-vendéglátás helyszíne lehet házon belül, amikor a termelés és a fogyasztás egy helyen történik, és házon kívüli, amikor eltérő helyen történik a termelés és a fogyasztás. A házon kívüli rendezvények során a vendégérkezés előtt 6 órával kezdődik meg a betelepülés, valamint a kitelepülés is 2-3 órát vesz igénybe. A házon kívüli vendéglátás során a következő feladatokat kell teljesíteni:

- „a rendezvény időpontjának, helyszínének és tartalmának (étel-ital választék, szolgáltatások, program) meghatározása közösen a megrendelővel,
- a helyszín fogadókészségének megteremtése (engedélyek, helyszíni szemle, energia biztosítása stb.),
- az áruk, nyersanyagok biztosítása,
- a szállítás időpontjának megfelelő ütemezése,
- az üzleti háttér (konyha) kapacitásának és munkájának összehangolása,
- szállítóeszközök biztosítása különös tekintettel a melegen és hűtve szállítandó termékekre és azok tárolóeszközeire,
- a melegen és hűtve tartás biztosítása a helyszínen,
- a „vendégtér” kialakításához szükséges eszközök (sátrak, székek, asztalok) biztosítása,
- a ki- és felszolgáló eszközök megfelelő mennyiségben történő biztosítása,
- a szennyes edényzet és az ételmaradékok helyszíni tárolása, elszállítása, az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények betartása,
- a látványelemek tervezése, szállítása, működtetése,
- megfelelő létszámú, felkészített és eligazított személyzet biztosítása,

- a rendezvény lebonyolítása utáni feladatok megszervezése (visszaszállítás stb.)” (Papp 2017:248-2).

A kitelepülés során kiemelten kell figyelni a HACCP szempontok betartására és gondoskodni az élelmiszer-biztonság meglétére. Mind a higiéniai, mind a szállítási és tárolási feltételek biztosítása kiemelten fontos.

## **7. HACCP szempontok a vendéglátás és catering szolgáltatásban**

A HACCP szerepe bemutatásra került már a II/6. fejezetben, míg a jelentősége a vendéglátóiparban ebben a fejezetben kerül feldolgozásra úgy, mint a specifikusan betartandó közegészségügyi, technológiai és személyi higiéniai szabályok, és azok ellenőrzésének módja kerülnek összefoglalásra Papp Ilona 2017-es írása alapján.

Minden vendéglátóhelynek és catering szolgáltatónak meg kell határoznia, hogy:

- melyek azok az egészségre káros anyagok, amelyek belekerülhetnek az élelmiszerekbe,
- az anyagokkal az ételkészítési folyamat során a technológiai folyamatok következtében mi történik,
- esetleges veszély esetén milyen intézkedéseket kell tenni,
- mikor és milyen ellenőrzési pontokat célszerű bevezetni.

A HACCP elvek betartásának célja, hogy a vendég védve legyen a káros élelmiszerek okozta hatásoktól. Veszélyforrás jelenthet:

- nem megfelelően tárolt hűtött áru,
- a hőbehatás nem elég alapos (nem megfelelően sült, főtt étel),
- túl hosszú ideig nem felhasznált áru,
- a készételek utólagos szennyeződése (Papp 2017).

A veszélyforrásokat a következőképpen lehet elhárítani:

- a tárolt anyagok hőfokának folyamatos ellenőrzése,
- alapos sütés és főzés,
- a speciális ételkészítési technológiák szakszerű alkalmazása,
- személyi higiéniai ellenőrzések (ékszer, műköröm, hosszúhaj összefogása, illetve hajvédő sapka alkalmazása),
- vegyi anyagok szakszerű tárolása,

- a berendezések és eszközök rendszeres és szakszerű tisztántartása,
- a hulladék anyagok, illetve a szükségtelen anyagok megfelelő kezelése, eltávolítás (Papp 2017).

A késztermék vizsgálatával nehéz következtetéseket levonni az élelmiszer biztonságával kapcsolatban, mivel a késztermék ellenőrzése annyira összetett, hogy gazdasági szempontból nem érne meg a vállalatnak, és emellett számos szennyeződés rejtve maradna. Ezért a menedzsment feladata a kritikus pontok (áru beszerzése, tárolása, elkészítése, tálalása, továbbá takarítás, mosogatás) meghatározása és azok rendszeres ellenőrzése. Ezáltal a HACCP-rendszer bevezetésével és az alapelemek (7. táblázat) alkalmazásával a költséges termékellenőrzésről a megelőzésre kerül a hangsúly. Ezen felül gondoskodni kell a rendszeres adminisztrációról, dokumentálni a feljegyzéseket, hogy ellenőrzések esetén bemutathatók legyenek (Babinszky–Halas 2019, Mizik 2018, Papp 2017).

A kritikus pontok meghatározásához részletesen át kell tekinteni a munkafolyamatokat és meg kell határozni a következő lépéseket:

- „melyek a legveszélyesebb, a minőséget érintő lépései,
- hol találhatóak a folyamatok kritikus lépései,
- milyen kritikus határértékeknek kell az egyes pontokon megfelelni,
- kik az adott folyamatok felelősei,
- miként ellenőrzik az egyes lépéseket, és
- mit tesznek a hibák kijavítása érdekében” (Babinszky–Halas 2019).

Magyar elnevezés	Angol elnevezés
<b>1. A veszélyek azonosítása; kockázat alapján történő mérlegelésük</b>	Hazard, risk
<b>2. A kritikus ellenőrzési (irányítási, felügyeleti) pontok kiválasztása</b>	Critical control points
<b>3. Kritériumok, határértékek előírása</b>	Critical limits
<b>4. Felügyeleti módszerek kiválasztása és alkalmazása</b>	Monitoring control
<b>5. Korrekciós tevékenység az ellenőrzési pontokon</b>	Corrective action
<b>6. A rendszer hatékony működésének igazolása</b>	Verification
<b>7. A rendszer működésének dokumentálása</b>	Documentation

7. táblázat: A HACCP hét alapeleme  
Forrás: Babinszky–Halas 2019

**Feladat a fejezet kapcsán**

1. Kérem, mutassa be a különbségeket a házon belüli és kívüli rendezvények között, kiemelve az élelmiszerbiztonság témakörét!

## Irodalomjegyzék

- ÁRVA, L. – SIPOS, Z. (2011): Adalékok a posztmodern turizmusmarketing értelmezéséhez (Az élmény és az egyediség jelentősége). *Marketing & Menedzsment*, 2011/3. XLV. évf.
- ÁRVA, L. – SIPOS, Z. (2012): A posztmodern marketing elvei és gyakorlata a turizmus piacán – Mátrix és turizmus. *Vezetéstudomány* XLIII. évf. 6. szám
- BURKÁNÉ SZOLNOKI ÁGNES (2005) – *Vendéglátó Gazdálkodási Ismeretek*. Képzőművészeti Kiadó, Budapest.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1986): *Az ízlés fiziológiája*. Múzsák Közművelődési Kiadó, Budapest
- CICHY, R. F. – HICKEY, P. J. (2017): *Managing service in food and beverage operations*. American Hotel & Lodging Educational Institute.
- DIPETRO, R. B. (2013): The Restaurant Industry and Restaurant Segments. In: P. Szende (Szerk.) *Hospitality Management Learning Modules*. Boston, MA: Pearson Education, Inc.
- FIELDS, K. (2002): Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors. In: Hjalager A.-M. and Richards, G. (Szerk.): *Tourism and gastronomy*. Routledge, London. pp. 36-50.
- FIGLER, M. (2015): *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Medicina Könyvkiadó Zrt, Budapest.
- FILIPOVIC ET AL. (2008) Quality management systems in the food industry. *Conference paper, Meso, Vol. X studeni – prosinac* br. 6. pp. 465-467.
- GHEORGHE, G. – TUDORACHE, P. – NISTOREANU, P. (2014): Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), pp.12-21.
- HALL, C. M. – SHARPLES, L. (2003): The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: Hall, C. M. – Sharples, E. – Mitchell, R. – Macionis, N. – Cambourne, B. (szerk.): *Food Tourism around the world: Development, Management and Markets*. – Butterworth Heinemann, Oxford
- IRIMIÁS, A. (2015): *Filmturizmus – A filmek és televíziós sorozatok turisztikai szerepének és hatásainak geográfiai vizsgálata*. Akadémia Kiadó, Budapest
- JAMES, L. – HALKIER, H. (2014): Regional development platforms and related variety: exploring the changing practices of food tourism in north jutland, denmark. *European Urban and Regional Studies*, 23(4), 831-847.
- JÁKI, E. (2017): *Üzleti terv készítése*. BCE – Befektetések és Vállalati Pénzügy Tanszék Alapítványa, Budapest.

- KÁPOSZTA, J. (2011): *Rendezvényszervezés módszertana*. SZIE – Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Gödöllő.
- KISS, R. – SZIVA, I. – KISS, K. (2017): Gastronomy Tourism in the Mirror of Globalization – How the Capitals of Taiwan and Hungary are Positioned in the Gastronomy Tourism Market? In: *The Proceedings of Hong Kong 2017: The 3rd Global Tourism & Hospitality Conference*. Innovation Research Education, Hong Kong, pp.466-474.
- KIVELA, J. – CROTTIS, J. C. (2005): Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 39-55.
- KOVÁCS, GY. (2013): A fenntarthatóság vizsgálata a magyar éttermek körében. *Modern Geográfia* 2013/I. pp. 37-50.
- KÖVES, T. (2018): *A rendezvényszervezés ABC-je – II. Kongresszusszervezés*. PublicPress Kft, Budapest.
- LEE, K. – SCOTT, N. – PACKER, J. (2014a): Where Does Food Fit In Tourism? *Tourism Recreation Research*, 39(2), pp.269-274.
- LEE, K. – SCOTT, N. – PACKER, J. (2014b): Habitus and food lifestyle: In-destination activity participation of Slow Food members. *Annals of Tourism Research*, 48, 207–220.
- MAK, A.H.N. – LUMBERS, M. – EVES, A. (2012): Globalisation and Food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39, pp.171–196.
- MÁTÉ, A. – SZABÓ, G. (2011): Bor-és gasztronómia terméktípusai. In: Michalkó G. (szerk.) *Turisztikai terméktervezés és fejlesztés*. Pécsi Tudományegyetem, Pécs, 133-170.
- MICHALKÓ, G. (2012): *Turizmológia*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- MICHALKÓ, G. – KENESEI, ZS. – KISS, K. – KOLOS, K. – KOVÁCS, E. – PINKE-SZIVA, I. (2018): Társadalmi innováció a turizmus kontextusában. *Turizmus Bulletin*, 18(1), pp.45-54.
- MYKLETUN, R. J. – GYIMÓTHY, SZ. (2010): Beyond the renaissance of the traditional Voss sheep's-head meal: Tradition, culinary art, scariness and entrepreneurship. *Tourism Management*, 31(3), pp.434–446.
- NYÚL, E. – ÖRDÖG, Á. (2009): Budapest – a kulturális turizmus szemszögéből. *Turizmus Bulletin*, 13(2), pp.9-47.
- PAJORIN, K. (2011): Aragóniai Beatrix Szerepe Mátyás Király Irodalmi Mecenatúrájában. *Irodalomtörténeti Közlemények*, 115(2), pp.158-167.
- PRIVITERA, D. – NESCI, F. S. (2015): Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance*, 22: pp.716–722
- QUAN, S. – WANG, N. (2004): Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism. *Tourism Management*, 25(3), pp.297–305.

- RABBIOSI, C. (2016): Place branding performances in tourist local food shops. *Annals of Tourism Research*, 60, pp.154–168.
- RAFFAI, CS. (2005): *Rendezvényszervezés*. Veszprémi Egyetem – Turizmus Tanszék. Veszprém.
- SENGEL T. – KARAGOZ, A. – CETIN, G. – DINCER, I. F. – ERTUGRAN, S. M. – BALIK, M. (2015): Tourists' Approach to Local Food. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 195, pp.429 – 437.
- SZAKÁLY, O. (2018): Gasztronómiai blogok mint online kommunikációs eszközök: A blogolvasók döntéshozatalát befolyásoló jellemzők. In: CSAPÓ, J. – GERDESICS, V. – TÖRÖCSIK, M. (szerk.): *Generációk a turizmusban*. I. Nemzetközi Turizmusmarketing Konferencia: Tanulmánykötet, Pécs. 197-204.
- SZAKÁLY, O. (2019): Gasztroturizmus. – In: Irimiás, A. et al. (Szerk.): *A turisztikai termékek innovatív fejlesztése*. – Akadémia kiadó, Budapest. (Nyomtatásban)
- SZAKÁLY, O. – SZIVA, I. (2019): How do gastronomic blogs effect the consumer decision? Consumer generated content and consumer decision in the gastronomic tourism. In: DIXIT, S. K. (szerk.): *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge.
- SZENDE, P. (2013): Dining Room Operations: Service Styles and Organization. In: P. Szende (Szerk.) *Hospitality Management Learning Modules*. Boston, MA: Pearson Education, Inc.
- SZIVA, I. – SIMON J. – SZAKÁLY O. (2017a): A gasztronómia szerepe a Budapest-élményben a nemzetközi utazók szemével. – In: BÁNYAI, E. – LÁNYI, B. – TÖRÖCSIK, M. (szerk.): *Tükröződés, társtudományok, trendek, fogyasztás*. Egyesület a Marketing Oktatásért és kutatásért (EMOK) XXIII. országos konferencia: Tanulmánykötet, Pécs, 221-229.
- SZIVA, I. – SIMON J. – SZAKÁLY O. (2017b): Gastronomy as a new way of exploring tourism destinations, particularly in the case of Budapest. *Marketing és Menedzsment*, 51, 72-82.
- TUSOR, A. (1998): *Gasztronómia*. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft, Budapest
- VASZARI, T. (2008): *Vendéglátás-Marketing*. Gasztrotóp Kft. Budapest.
- VEREBES, P. – FEKETE-FROJIMOVICS, Zs. (2018): *Üzleti szintű szervezés és gazdálkodás a vendéglátásban*. BGE – Kereskedelmi, vendéglátóipari és idegenforgalmi kar, Budapest.
- WORLD TOURISM ORGANIZATION, (2012): *Global Report on Food Tourism*. UNWTO, Madrid
- WORLD TOURISM ORGANIZATION, (2017): *Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism*. UNWTO, Madrid.
- ZAHARI, M.S.M. – JALIS, M. H. – ZULY, M. I. – RADZI, S. M. – OTHMAN, Z. (2009): Gastronomy: an opportunity for Malaysian educators. *International Education Studies*, 2(2). pp.66–71.

## Internetes források

ALLEN, J. (2016): *A rendezvényszervezés nagykönyve*. [Digitális kiadás.] Budapest: Akadémiai Kiadó. DOI: 10.1556/9789630597609 Letöltve:

[https://mersz.hu/dokumentum/dj82arn\\_\\_1/](https://mersz.hu/dokumentum/dj82arn__1/)

ALMAVIRÁG ÉTTEREM HONLAPJA: <https://almaviragetterem.hu>

ANTALLFY, GY. (2017): *A sától a karavánszerájig*. Letöltve: <http://kalandozok.blogspot.com/2017/04/antallfy-gyula-satortol-karavanszerajig.html>

ANYUKÁM MONDTA HONLAP: <http://www.anyukammondta.hu>

ANYUKÁM MONDTA FACEBOOK OLDALA:  
[https://www.facebook.com/search/top/?q=anyukám%20mondta%20étterem%20-%20hivatalos&epa=SEARCH\\_BOX](https://www.facebook.com/search/top/?q=anyukám%20mondta%20étterem%20-%20hivatalos&epa=SEARCH_BOX)

ANYUKÁM MONDTA INSTAGRAM OLDALA:  
<https://www.instagram.com/anyukammondta/?hl=hu>

ANYUKÁM MONDTA TRIPADVISOR OLDALA: [https://www.tripadvisor.co.hu/Restaurant\\_Review-g2005259-d2002569-Reviews-Anyukam\\_Mondta-Encs\\_Borsod\\_Abauj\\_Zemplen\\_County\\_Northern\\_Hungary.html](https://www.tripadvisor.co.hu/Restaurant_Review-g2005259-d2002569-Reviews-Anyukam_Mondta-Encs_Borsod_Abauj_Zemplen_County_Northern_Hungary.html)

BABINSZKY, L. – HALAS, V. (2019): *Innovatív takarmányozás*. [Digitális kiadás.] Budapest: Akadémiai Kiadó. DOI: [10.1556/9789634540571](https://doi.org/10.1556/9789634540571) Elérhető:  
[https://mersz.hu/keres/HACCP/hivatkozas/m538it\\_519\\_p1#m538it\\_519\\_p1](https://mersz.hu/keres/HACCP/hivatkozas/m538it_519_p1#m538it_519_p1)

BARNA, G. (2016): *A kávé meghonosodása Bécsben és az első kávéházak kialakulása*. Letöltve: <http://epa.niif.hu/00800/00843/00151/08/a-kave-meghonosodasa-becsben-es-az-elso-kavehazak-kialakulasa/index.html>

BOLD AGRO KFT. HONLAPJA: <http://www.boldagro.hu/kornyezetvedelem.html>

BUJDOSÓ Z. – KERESKÉSNÉ-MAYER Á. – UJVÁRI K. (2012): *Gasztronómia a vendéglátásban*. – Károly Róbert Főiskola. Elérhető:  
[https://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop412A/2010-0010\\_12\\_Gasztronomia\\_a\\_vendeglatasban/2868/index.html](https://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop412A/2010-0010_12_Gasztronomia_a_vendeglatasban/2868/index.html)

ERASMUS+ PROGRAM, 2018: [http://erasmus.msze-szentpali.hu/images/Tanuloi\\_segedlet\\_pincer.pdf](http://erasmus.msze-szentpali.hu/images/Tanuloi_segedlet_pincer.pdf)

FELELŐS GASZTROHŐS OLDALA: <https://gasztrohos.hu>

FERENC, K. (2018): *Étkezőhelyi vendéglátás: áfa csökkenés, turizmusfejlesztési hozzájárulás*. Letöltve: <https://5percado.hu/etkezohelyi-vendeglatas-afa-csokkenes-turizmusfejlesztesi-hozzajarulas/>



FERENC, K. (2017): *Felhasználási díj és borra való buktatói a vendéglátásban*. Letöltve: <https://5percado.hu/felhasznalasi-dij-es-borra-valo-buktatoi-vendeglatasban-2/>

FÉRFIKONYHA: <http://ferfikonyha.blogspot.com/2009/04/voros-husok-feher-husok.html>

GUNDEL ÉTTEREM HONLAPJA: <https://gundel.hu>

KOCSMA.BLOG HONLAPJA: [https://kocsmablog.hu/2018/02/06/a\\_vendeglatohelyek\\_tipusai](https://kocsmablog.hu/2018/02/06/a_vendeglatohelyek_tipusai)

KSH (2019): *Helyzetkép a turizmus, vendéglátás ágazatáról, 2018*. Letöltve: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/jeltur/jeltur18.pdf>

KSH: [https://www.ksh.hu/teor\\_menu](https://www.ksh.hu/teor_menu)

MAGYAR TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG HONLAP: <https://mtu.gov.hu/cikkek/bor-es-gasztroturizmus>

MAUTNER, ZS. (2018): <http://chiliesvanilia.hu/2018/01/09/a-nagy-magyar-gasztroforradalom-igaz-vagy-hamis/>

MDOSZ (2017): *Táplálkozási akadémia – új konyhatechnológiai eljárások a közétkeztetésben*.  
 10. évf. 12. szám. Letöltve: [https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2017/12/Taplalkozasi\\_Akademia\\_2017\\_12\\_Modern\\_konyhatechnologia\\_a\\_171204.pdf](https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2017/12/Taplalkozasi_Akademia_2017_12_Modern_konyhatechnologia_a_171204.pdf)

MIZIK, T. (2018): *Agrárgazdaságtan II.* [Digitális kiadás.] Budapest: Akadémiai Kiadó.  
 DOI: 10.1556/9789634541875 Elérhető: [https://mersz.hu/hivatkozas/dj335agt\\_191\\_p6#dj335agt\\_191\\_p6](https://mersz.hu/hivatkozas/dj335agt_191_p6#dj335agt_191_p6)

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION: <https://restaurant.org/Home>

NÉBIH HONLAPJA: <https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

NÉBIH (2011):  
[https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/IV.\\_sz.\\_melleklet\\_\\_\\_Specialis\\_a\\_hagyomanyostol\\_eltero\\_techologiak\\_a\\_vendeglatasban.pdf/1ce66fc4-7931-4c17-b207-e9979ffad9a9](https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/IV._sz._melleklet___Specialis_a_hagyomanyostol_eltero_techologiak_a_vendeglatasban.pdf/1ce66fc4-7931-4c17-b207-e9979ffad9a9)

NÉBIH (2018): *Útmutató a vendéglátás és étkezés jó higiéniai gyakorlatához*. Letöltve: [https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018\\_GHP\\_2\\_kiadas\\_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21](https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018_GHP_2_kiadas_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21)

NEMZETI KOMMUNIKÁCIÓS HIVATAL:  
<https://nkoh.kormany.hu/download/c/b0/42000/Útmutató%20rendezvényszervezés.pdf>

PAPP, I. (2017): *Szálloda- és vendéglátásmenedzsment* [Digitális kiadás.] Budapest: Akadémiai Kiadó.  
 DOI: 10.1556/9789634541479 Elérhető: [https://mersz.hu/hivatkozas/dj250szez\\_235\\_p1#dj250szez\\_235\\_p1](https://mersz.hu/hivatkozas/dj250szez_235_p1#dj250szez_235_p1)

RUDOLFNÉ, K. M. (N.I.): Elérhető:

[http://kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/18\\_1429\\_tartalomelem\\_006\\_munkaanyag\\_100331.pdf](http://kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/18_1429_tartalomelem_006_munkaanyag_100331.pdf)

SÁNDORNÉ-ÚJ, É. (2018): *A turizmusfejlesztési hozzájárulás*. Letöltve: <https://5percado.hu/a-turizmusfejlesztesi-hozzajarulas/>

SILLE, I. (2016): *Illem, etikett, protokoll* [Digitális kiadás.] Budapest: Akadémiai Kiadó.  
DOI: 10.1556/9789630597968 Elérhető: [https://mersz.hu/hivatkozas/dj131iep\\_130\\_p1#dj131iep\\_130\\_p1](https://mersz.hu/hivatkozas/dj131iep_130_p1#dj131iep_130_p1)

TEÁORSZÁMOK.HU: <http://www.teaorszamok.hu/56/>

ZSIDAI HONLAPJA: <https://zsikai.com/szakmai-szotar.html>

### **Egyéb forrás:**

DEBRECENI, J. (2019): *Vendéglátás és gasztronómia – A vendéglátás áruforgalmi folyamatai*.  
Budapesti Corvinus Egyetem, Vendéglátás és Gasztronómia tantárgy, ppt., 2019.10.09.

## Mellékletek:

<b>A vendéglátóhelyek felosztása típusuk szerint</b> (Rudolfné N.I., kocsma.blog honlapja) :
<b>bár:</b> éjszakai szórakozóhely, ahol italokat szolgálnak fel.
<b>bisztró:</b> a kínálatra jellemző a friss és jó minőségű alapanyagok a házas ízek, gyors és egyszerű fogásokra specializálódott vendéglátóhelyek.
<b>borház:</b> palackozott bort árusító üzlet, rendszerint a bor előállítása is ott történik.
<b>borozó:</b> bort kimérve árusító (kisebb) vendéglátóhely.
<b>büfé:</b> gyors, egyszerű étkezési lehetőség, falatozó, például: középületekben, sportpályákon olyan helyiség, ahol kávé és egyéb italokat mérnek.
<b>cukrászda:</b> cukrászsüteményeket, édességeket, aprósüteményeket (édes, sós) árusító és készítő üzlet.
<b>csapszék:</b> a korcsma egy részében ráccsal elkerített hely, ahol a bort mérik, csapolják.
<b>csárda:</b> falun, városon kívüli (országút menti) kocsma, fogadó. Ősi magyar üzletforma, parasztház-szerű kialakítás, népzene vagy cigányzene jellemzi, fajtáit a kínálat határozza meg, így lehet: halász, birka, gulyás, csülök vagy molnár csárda.
<b>diszkó:</b> zenés éjszakai szórakozóhely, a fogyasztás a bárpultnál történik, széleskörű italkínálattal rendelkezik.
<b>étkeзде, kifőзде:</b> kisebb, olcsóbb, szeszesitalokat általában nem forgalmaz. Jellemzően 2-3 fogás szerepel a választékban, gyakori az ételek elvitele is.
<b>étkezőkocsi:</b> étkezésre és italok fogyasztására kialakított vasúti kocsi.
<b>étterem:</b> elegánsabb, általában főétkezésre szolgáló vendéglő, nagyobb befogadó képességgel bír.
<b>fagylaltozó:</b> főként fagylaltot árusító üzlet, sok esetben cukrászati termékeket és különböző italokat is kínál.
<b>falatozó:</b> hideg ételeket pultnál árusító kisebb vendéglátóhely.
<b>fast-food-, gyorsétkező helyek:</b> az ételeket helyben készítik, eldobható táányrok és evőeszközök jellemzik, elvitelre alkalmas csomagolás is van.
<b>fogadó / vendégfogadó:</b> egyszerű, kisebb vidéki szálló és vendéglő.
<b>gyorsbüfé:</b> önkiszolgáló, esetleg automatákkal felszerelt büfé.
<b>italmérés / italbolt:</b> szeszes italok kimérésére és árusítására specializálódott.
<b>juicie bár:</b> gyümölcsökből és zöldségekből frissen préselt levek fogyasztására és árusítására alkalmas helyek.
<b> kaszinó:</b> szórakozóhely, amely fő profilja a szerencsejátékokkal történő szórakoztatás, széles italkínálattal rendelkezik.
<b>kávéház:</b> széles kínálata kávéból és kávékülönlegességekből, italokat, esetleg egyszerűbb ételeket felszolgáló különleges, időtöltés, társalgás végett látogatott kényelmes, tágas, elegáns és csendes vendéglátóhely.
<b>kávézó:</b> kisebb, mint a kávéház, kevésbé elegáns, a kor trendjeihez alkalmazkodó berendezések, széles kávékínálat.
<b>klub:</b> hasonló foglalkozású, érdeklődésű embereknek közös szórakozás, művelődés végett való egyesülése, ital és étel kínálattal rendelkezik.
<b>klubhelyiség:</b> valamilyen klub terme, helyisége. Intézménynek, művelődési háznak társas szórakozásra berendezett helyisége.
<b>kocsma / korcsma:</b> kisebb, egyszerűbb italértékesítőhely, széles italválaszték, ahol rendszerint ételek szűk kínálata is kapható.

<b>lacikonyha:</b> vásári sátor vagy bódé, frissen sült hús árusítására alkalmas.
<b>lokál:</b> táncos, éjszakai mulatóhely.
<b>lounge:</b> váró, társalkodó helyisége, ahol étel is ital fogyasztására is lehetőség van, kényelmes, relaxáló környezetben.
<b>mulató / mulatóhely:</b> esti vagy éjjeli órákban nyitva tartó, evés-ivásra, táncolásra való zenés szórakozóhely.
<b>önkiszolgáló:</b> olyan üzlet, vendéglő, amelyben az árut, illetve az ételt maguk választják ki és veszik meg a fogyasztók.
<b>poharazó:</b> termelői bort poharanként árusító borkimérés.
<b>presszó / eszpresszó:</b> eszpresszógéppel főzött feketekávé árusító kisebb vendéglátóhely.
<b>resti:</b> vasúti vendéglátóhely.
<b>romkocsmá:</b> eklektikus, romos épületből fejlesztett vendéglátóhely. A design része a romos kialakítás megtartása.
<b>sörház:</b> nagyobb söröző, ahol az értékesítés mellett helyben főzik a sört.
<b>sörkert:</b> kerthelyiséggel rendelkező söröző.
<b>söröző:</b> mérsékelt árszabású vendéglő, ahol főként sört mérnek, jellemző a fából készült berendezés és az egytál ételek.
<b>street-food:</b> utcán kapható ételek, amelynek fogyasztása szintén az utcán történik.
<b>szalon:</b> vendégek fogadására használt díszesen berendezett szoba.
<b>szórakozóhely:</b> olyan hely, intézmény, ahol szórakozni lehet (pl. varieté, kávéház).
<b>talponálló:</b> olyan italbolt, ahol csak állva lehet fogyasztani.
<b>teaház:</b> távol-keleti zenés szórakozóhely.
<b>varieté:</b> szórakoztató ének-, tánc- és artistszámokat, vidám jeleneteket bemutató kisebb színház.
<b>vendéglő:</b> olyan vendéglátóüzem, amelyben meleg ételeket és italokat szolgálnak fel, kisebb, családiasabb, mint az étterem. Főként helyi vendégek veszik igénybe, így nagyobb a törzsvendégek aránya, rendszerint családi vállalkozások működtetik.

1. melléklet: A vendéglátóhelyek felosztása típusuk szerint

Forrás: Saját szerkesztés

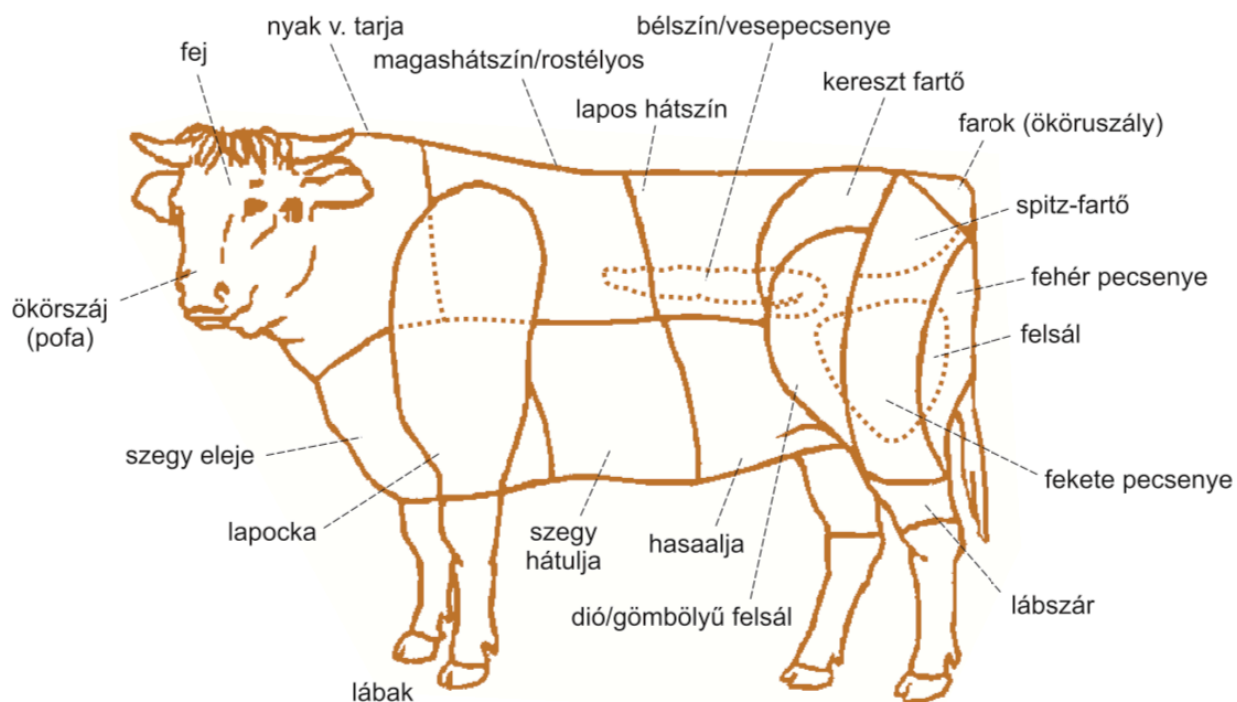
2005. évi CLXIV. sz. törvény a kereskedelemről
1997. évi CLV. sz. törvény a fogyasztók védelméről
2008. évi XLVI. sz. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
2009. évi LXXVI. törvény a szolgáltatási tevékenység megkezdésének és folytatásának általános szabályairól
1993. évi X. törvény a termékfelelősségről
1997. évi CLIV. törvény az egészségügyről – Módosítása: 2011. évi LXXXI. törvény az egyes egészségügyi tárgyú törvények módosításáról
239/2009. (X. 20.) Korm. Rendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről (szállodai reggeli)
1997. évi LXXVIII. törvény az épített környezet alakításáról és védelméről
1999. évi XLII. törvény a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól
1996. évi LV. törvény a vad védelméről, a vadgazdálkodásról valamint a vadásatról
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
4/2009 (I. 30.) NFGM-SZSMM együttes rendelet a termékek eladási ára és egységára, továbbá a szolgáltatások díja feltüntetésének részletes szabályairól
210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
36/2014 (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról
1169/2011 (X.25.) EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről (OTÉK)
193/2009. (IX. 15.) Korm. rendelet az építésügyi hatósági eljárásokról és az építésügyi hatósági ellenőrzésről
94/2002. (V. 5.) Korm. rendelet a csomagolásról és a csomagolási hulladék kezelésének részletes szabályairól
57/2010 (V.7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről.

2. melléklet: A vendéglátásra vonatkozó jogszabályok  
Forrás: Saját szerkesztés Debreceni (2019) alapján

<b>A catering szolgáltatás során alkalmazandó speciális eszközök és berendezések:</b>
tányérok (nagy-, mély-, desszert-, svájci tányér)
tálak (gulyás-, pecsenyés-, leveses-, köretes-, salátás tál)
csészék (leveses-, teás-, kávé csésze + alj)
tejkiöntő
tálcák
evő és tálalási eszközök
különböző poharak
chafing és chafing betét
leveses chafing
chafing fűtőbetét
finger food eszközök
sütemény tartó lépcső és piramis
látványkonyha esetén: mobil konyha, indukciós főzőlap, serpenyő
tányértüske
melegentartó szekrény
bankett kocsi
szervíz kocsi
konvekciós sütő
légkeveréses sütő
kombinált sütő – sütő és pároló
rostlap
tányér melegentartó
ételszállító boci
hűtőszekrények, fagyasztó
thermo box, thermo láda
csoki szökőkút
kávé gép
különböző textilek (asztalcsík, terítő, tábla abrosz)
hangedli – felszolgáló kendő
asztalok
székek
könyöklő pult
ipari mosogató
egyéb kiegészítők: só-bors szóró, pezsgő-, borhűtő, vágódeszka, limonádés üveg és egyéb.

3. melléklet: A catering szolgáltatás során alkalmazandó speciális eszközök és berendezések

Forrás: Saját szerkesztés

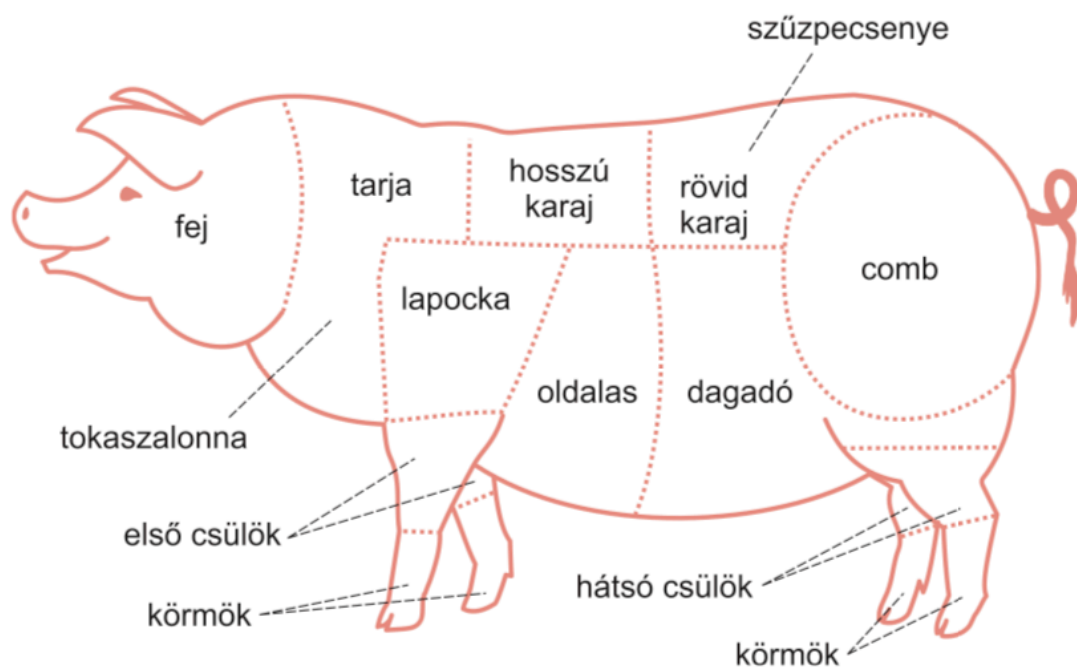


#### 4. melléklet: A marha húsrészei

Forrás: Figler, 2015:199

Megjegyzés: A marhahús csoportosítása felhasználás szerint:

- Pecsenyehús: hátszín, béliszín, vesepecsenye, rostélyos, hosszú felsál, gömbölyű (dió) felsál, fehér pecsenye
- Leveshúsok: csípőfartő, fartő, puha hátszín, szegyeoldalas, puhaszegy, oldalas, lapocka, tarja, farok
- Egyéb: nyakhús, lábszár, lapockaszél.



5. melléklet: A sertés húsrészei  
 Forrás: Figler, 2015: 200

Megjegyzés: A sertéshús osztályozása:

- a) Rántani való húsek: rövid karaj
- b) Sütni való húsek: comb, lapocka, dagadó, tarja, hosszú karaj
- c) Kocsonyahúsek: köröm, csülök, fej, farok